GUÍA EVOOLEUM 2025

CLIPPING DE PRENSA, RADIO, TV Y RRSS

Noviembre de 2024 - Abril de 2025

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 270 MEDIOS DE COMUNICACIÓN
- VALOR O IMPACTO PUBLICITARIO SUPERIOR A 850.000 EUROS
- 700 MILLONES DE VISUALIZACIONES
- 25 MILLONES DE AUDIENCIA





















Medio: europapress.es
Publicado: 20/11/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: europapress.es/economia/noticia-manchego-dehesa-molinil...
Audiencia: 6.140.581
Valor: 7.614€

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

Siete de los 10 mejores aceite del mundo son españoles

MADRID, 20 Nov. (EUROPA PRESS) -

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo de la campaña 2024/2025 en la novena edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde figuran siete españoles en el 'top 10'.

En concreto, el español Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad coratina, que se ha alzado con el primer puesto con 97 puntos, seguido por el también cordobés Rincón De La Subbética (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos).

En el 'top 10' también figuran el madrileño LOA 77 en la cuarta posición, el cordobés Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, en la sexta plaza; el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo, O.Live Ecologic de Jaén, octavo, y el alicantino Ma'sarah Lecciana, décimo.

Por su parte, en el 'top-100' están presentes 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), siendo España, el mayor productor mundial de aceite de oliva con 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

Medio: fotos.europapress.es
Publicado: 20/11/2024
Audiencia: 70.424
Edición: Digital
Valor: 650€
Sección:
URL: https://fotos.europapress.es/fotonoticia/f6354454

20/11/2024

Economía.- El manchego Dehesa el Molinillo Coratina, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

Economía.- El manchego Dehesa el Molinillo Coratina, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

Código:

Top 10 de aceites de la Guía Evooleum

REMITIDA / HANDOUT por GUÍA EVOOLEUM

Fecha: 20/11/2024.

Fotografía remitida a medios de comunicación exclusivamente para ilustrar la noticia a la que hace referencia la imagen, y citando la procedencia de la imagen en la firma

Firma: GUÍA EVOOLEUM

Para descargar esta foto, entre como abonado o contáctenos:

Teléfono +34 91 359 26 00 - Email archivo@europapress.es

Para descargar esta foto, entre como abonado o contáctenos:

Teléfono +34 91 359 26 00 - Email archivo@europapress.es

NOTICIA ASOCIADA

Medio: timeout.es
Publicado: 20/11/2024
Audiencia: 1.194.248
Edición: Digital
Valor: 1.480€
Sección:
URL: timeout.es/madrid/es/noticias/historico-y-ecologico-est...

Madrid tiene el cuarto mejor aceite del mundo: esta almazara a orillas del Tajo hace historia

Ya tenemos una nueva edición, la novena ya, de la influyente **guía Evooleum** que premia y hace un ranking de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y que este año viene con prólogo de Elena Arzak y recetas de nombres de talla mundial (y estrellas Michelin) como Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez. 11 países están representados en este manual, caso biblia oleica: España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel. Y el top 10 es territorio abonado para nuestro país, mayor productor mundial de aceite de oliva. Pero no todo es Jaén. Ni mucho menos.



Guía Evooleum

Este año en el selecto grupo de los elegidos encontramos una sorpresa histórica. Se ha colado, por méritos propios, una almazara de Madrid. Ahí están, en el cuarto puesto, unos olivares a orillas del Tajo, en el término municipal de Villaconejos. Hojiblanca y picual es el coupage de este Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico que Pilar y Pedro, responsables de **Oleum Laguna**, han llamado Loa77, un color (y unas propiedades organolépticas) que cotiza al alza. Es la creación más premium y singular de una casa que ya atesora un buen puñado de galardones; de hecho su Oleum Laguna de Blas, con DOP Aceite de Madrid -recientemente creada-, ocupa el puesto 22 en este mismo listado.

Pero para lograr esta edición limitada, este aplaudido oro líquido cuidan al detalle cada fase del proceso. En el campo plantan matorrales de lavanda entre los olivos, un manto profundamente aromático que enriquece la biodiversidad y aporta una complejidad única. Durante la elaboración la cosecha temprana y en verde permite obtener un extraordinario perfil vegetal. Y el packaging... ya no habéis visto. Simula un perfume caro. Por eso es desde ya un buen **regalo de Navidad** para el cocinillas o el sibarita de la familia.



OLEUM LAGUNA

Estos son los aceites internacionales (con sus puntuaciones) que ocupan los diez primeros puestos:

1º ***Dehesa El Molinillo Coratina*** (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2º ***Rincón De La Subbética*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3º ***Guglielmi Monocultivar Coratina*** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º *LOA 77* (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6º ***Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*** (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7º ***Valdenvero Hojiblanco*** (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

8º ***O.LIVE Ecologic*** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º ***Monte Rosso Grand Selection*** (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10º ***Ma'sarah Lecciana*** (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

¿Buscas más planes gastro? ¡Inscríbete en nuestra newsletter mensual y te daremos varias pistas!

AGRONEWS COMUNITAT VALENCIANA

Medio: agronewscomunitatvalenciana.com
Publicado: 20/11/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: agronewscomunitatvalenciana.com/index.php/el-aceite-de-...

Audiencia: 7.702
Valor: 390€

El aceite de Pinoso, Ma’sarah Lecciana, se sitúa en el TOP 10 de la prestigiosa Guía EVOOLEUM 2025 | Agronews Comunitat Valenciana

Ya está en el mercado la 9ª edición de la Guía EVOOLEUM (www.evooleum.com) y por fin se conocen 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. Un aceite de la localidad alicantina de Pinoso, Ma’sarah Lecciana de la almazara Casa la Arsenia, se ha situado en la posición número 10 de esta prestigiosa lista mundial. Se trata de un aceite ecológico de baja acidez, que presenta un frutado verde, hierba fresca, tomate y almendra. En el paladar, le caracteriza su dulzor, aunque le acompaña un ligero amargor y un picor que persiste en boca.



En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón. El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra - EVOOLEUM AWARDS 2024- está compuesto por siete vírgenes extra españoles, dos italianos y un croata:

1º Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2º Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
3º Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
4º LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)
5º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)
7º Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
8º O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9º Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
10º Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)



El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2024 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), 10 de ellos pertenecientes a la Cuenca Mediterránea. A pesar de acumular dos campañas consecutivas de baja producción debido a las inclemencias meteorológicas, España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19, en un listado en el que figuran 32 zumos ecológicos y otros 34 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.

Por supuesto, la Guía EVOOLEUM 2025 es gastro a más no poder. Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza Elena Arzak, chef de Restaurante Arzak (San Sebastián, España, tres estrellas Michelin), Premio Nacional de Gastronomía 2010 y World's Best Female Chef 2012. El atractivo recetario de aperitivos con aceituna que recoge sus páginas cuenta con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez; mientras que 12 meses, 12 platos con AOVE es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año. Interesantes artículos como Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra; El AOVE se cuela en las series de TV; AOVE & carne, el maridaje perfecto; o 12 libros imprescindibles para adentrarnos en el apasionante mundo del virgen extra, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2025 -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.

Medio: bolsamania.com
Publicado: 20/11/2024
Audiencia: 1.228.997
Edición: Digital
Valor: 1.523€
Sección:
URL: bolsamania.com/noticias/empresas/economia--el-manchego-...

Economía.- El manchego Dehesa el Molinillo Coratina, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo - Bolsamania.com

Siete de los 10 mejores aceite del mundo son españoles

MADRID, 20 (EUROPA PRESS)

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo de la campaña 2024/2025 en la novena edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde figuran siete españoles en el 'top 10'.

En concreto, el español Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad coratina, que se ha alzado con el primer puesto con 97 puntos, seguido por el también cordobés Rincón De La Subbética (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos).

En el 'top 10' también figuran el madrileño LOA 77 en la cuarta posición, el cordobés Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, en la sexta plaza; el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo, O.Live Ecologic de Jaén, octavo, y el alicantino Ma'sarah Lecciana, décimo.

Por su parte, en el 'top-100' están presentes 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), siendo España, el mayor productor mundial de aceite de oliva con 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

Medio: cantabriaeconomica.com
Publicado: 20/11/2024
Audiencia: 11.249
Edición: Digital
Valor: 465€
Sección:
URL: cantabriaeconomica.com/la-economia-hoy/el-manchego-dehe...

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo - Cantabria Económica

Siete de los 10 mejores aceite del mundo son españoles

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo de la campaña 2024/2025 en la novena edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde figuran siete españoles en el top 10 .

En concreto, el español Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad coratina, que se ha alzado con el primer puesto con 97 puntos, seguido por el también cordobés Rincón De La Subbética (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos).

En el top 10 también figuran el madrileño LOA 77 en la cuarta posición, el cordobés Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, en la sexta plaza; el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo, O.Live Ecologic de Jaén, octavo, y el alicantino Ma sarah Lecciana, décimo.

Por su parte, en el top-100 están presentes 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), siendo España, el mayor productor mundial de aceite de oliva con 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

Medio: Cantabria Liberal
Publicado: 20/11/2024
Audiencia: 16.700
Edición: Digital
Valor: 482€
Sección:
URL: cantabrialiberal.com/gastronomia/el-manchego-dehesa-el-...

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo - Cantabria Liberal

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo de la campaña 2024/2025 en la novena edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde figuran siete españoles en el 'top 10'.

En concreto, el español Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad coratina, que se ha alzado con el primer puesto con 97 puntos, seguido por el también cordobés Rincón De La Subbética (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos).

En el 'top 10' también figuran el madrileño LOA 77 en la cuarta posición, el cordobés Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, en la sexta plaza; el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo, O.Live Ecologic de Jaén, octavo, y el alicantino Ma'sarah Lecciana, décimo.

Por su parte, en el 'top-100' están presentes 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), siendo España, el mayor productor mundial de aceite de oliva con 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

Medio: cantabriaeconomica.com
Publicado: 20/11/2024
Audiencia: 11.249
Edición: Digital
Valor: 465€
Sección:
URL: cantabriaeconomica.com/la-economia-hoy/el-manchego-dehe...

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo - Cantabria Económica

Siete de los 10 mejores aceite del mundo son españoles

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo de la campaña 2024/2025 en la novena edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde figuran siete españoles en el top 10 .

En concreto, el español Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad coratina, que se ha alzado con el primer puesto con 97 puntos, seguido por el también cordobés Rincón De La Subbética (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos).

En el top 10 también figuran el madrileño LOA 77 en la cuarta posición, el cordobés Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, en la sexta plaza; el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo, O.Live Ecologic de Jaén, octavo, y el alicantino Ma sarah Lecciana, décimo.

Por su parte, en el top-100 están presentes 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), siendo España, el mayor productor mundial de aceite de oliva con 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

Medio: diariosigloxxi.com
Publicado: 20/11/2024
Audiencia: 52.740
Edición: Digital
Valor: 595€
Sección:
URL: diariosigloxxi.com/texto-ep/mostrar/20241120165329/manc...

20/11/2024

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

Siete de los 10 mejores aceite del mundo son españoles El manchego Dehesa el Molinillo Coratina ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo de la campaña 2024/2025 en la novena edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde figuran siete españoles en el 'top 10'. En concreto, el español Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad coratina, que se ha alzado con el primer puesto con 97 puntos, seguido por el también cordobés Rincón De La Subbética (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). En el 'top 10' también figuran el madrileño LOA 77 en la cuarta posición, el cordobés Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, en la sexta plaza; el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo, O.Live Ecologic de Jaén, octavo, y el alicantino Ma'sarah Lecciana, décimo. Por su parte, en el 'top-100' están presentes 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), siendo España, el mayor productor mundial de aceite de oliva con 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

Medio: Eldiadezamora.es
Publicado: 20/11/2024
Edición:
Sección:
URL: eldiadezamora.es/art/61747/un-aceite-de-zamora-en-el-to...
Audiencia: 16.650
Difusión: 13.470 Ejemplares
Valor: 170€



https://eldiadezamora.es/art/61747/un-aceite-de-zamora-en-el-top-100-de-la-guia-evooleum-2025
Eldiadezamora.es
20/11/2024

Un aceite de Zamora en el TOP 100 de la Guía EVOOLEUM 2025

El zamorano Pago Los Bichos está en el puesto nº40.

Ya está en el mercado la 9ª 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 Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2024- está compuesto por siete vírgenes extra españoles, dos italianos y un croata:

1º Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2º Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3º Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7º Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

8º O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10º Masarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2024 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), 10 de ellos pertenecientes a la Cuenca Mediterránea. A pesar de acumular dos campañas consecutivas de baja producción debido a las inclemencias meteorológicas, España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19, en un listado en el que figuran 32 zumos ecológicos y otros 34 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.

Por supuesto, la Guía EVOOLEUM 2025 es gastro a más no poder. Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza Elena Arzak, chef de Restaurante Arzak (San Sebastián, España, tres estrellas Michelin), Premio Nacional de Gastronomía 2010 y Worlds Best Female Chef 2012. El atractivo recetario de aperitivos con aceituna que recoge sus páginas cuenta con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez; mientras que 12 meses, 12 platos con AOVE es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año. Interesantes artículos como Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra; El AOVE se cuela en las series de TV; AOVE & carne, el maridaje perfecto; o 12 libros imprescindibles para adentrarnos en el apasionante mundo del virgen extra, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2025 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 1950 euros. Asimismo, se distribuye a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The Worlds 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: elespanol.com
Publicado: 20/11/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: elespanol.com/castilla-y-leon/region/zamora/20241120/ac...
Audiencia: 31.736.364
Valor: 39.353€

Un aceite de oliva de Zamora, entre los 100 mejores del mundo

El aceite de oliva virgen extra ecológico Pago Los Bichos, procedente de la localidad zamorana de Fermoselle, forma parte del top 100 de los prestigiosos Evooleum Awards, que eligen a los mejores de todo el mundo. En concreto, este aceite zamorano ocupa el puesto número 40 una tabla que comparte con otros de gran calidad.

En esta ocasión, el oro líquido que ha sido elegido como Mejor aceite de oliva virgen extra del mundo de la campaña 2024/25 es Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego, procedente de Ciudad Real, de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón.

El top 10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards está compuesto por siete vírgenes extra españoles, dos italianos y un croata:

1- Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2- Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3- Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4- LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5- Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6- Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7- Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

8- O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9- Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10- Ma’sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

El top 100 de los Evooleum Awards 2024 cuenta con una representación de 11 países: España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel, de los que 10 pertenecen a la Cuenca Mediterránea.

A pesar de acumular dos campañas consecutivas de baja producción debido a las inclemencias meteorológicas, España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, ha logrado colocar nada menos que 59 aceites de oliva virgen extra, 37 de ellos andaluces, en el top.

Nuestro país se encuentra seguido a gran distancia por Italia, con 19, en un listado en el que figuran un total de 32 zumos ecológicos y otros 34 que cuentan con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Medio: www.encastillalamancha.es
Publicado: 20/11/2024 **Audiencia**: 285.929
Edición: Digital **Valor**: 801€
Sección:
URL: encastillalamancha.es/economia-cat/agricultura/el-mejor...

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es de Castilla-La Mancha y se elabora en Ciudad Real - ENCLM

El aceite de oliva virgen extra de **Dehesa el Molinillo Coratina** ha sido elegido el mejor **AOVE** del mundo de la campaña 2024/2025 en la novena edición de la Guía Evooleum.

Esa guía reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde hay hasta figuran siete españoles en el 'top 10', dos de ellos de Castilla-La Mancha, el mencionado de Ciudad Real, de la variedad Coratina, además del **Valdenvero Hojiblanco**, también de Ciudad Real y de la variedad hojiblanca.

El aceite ciudadrealeño Dehesa el Molinillo Coratina es un monovarietal manchego que haseguido el primer puesto con 97 puntos, seguido por el también cordobés Rincón De La Subbética (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos).

El top 10 de mejores aceites de oliva del mundo

1. **Dehesa El Molinillo Coratina** (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)
2. **Rincón De La Subbética** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
3. **Guglielmi Monocultivar Coratina** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
4. **LOA 77** (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)
5. **Monini Monocultivar Coratina Bio** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
6. **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera** (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)
7. **Valdenvero Hojiblanco** (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
8. **O.LIVE Ecologic** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9. **Monte Rosso Grand Selection** (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
10. **Ma'sarah Lecciana** (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

En esta actualización del 'top-100' están presentes 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), siendo España, el mayor productor mundial de aceite de oliva con 59 AOVE, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

(Visited 203 times, 91 visits today)

Medio: Agencia de noticias EUROPA PRESS
Publicado: 20/11/2024
Edición:
Sección: Economia Agricultura, Pesca, Ganadería

Agencia de noticias EUROPA PRESS
20/11/2024

Aceite de oliva.- El manchego Dehesa el Molinillo Coratina, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

Siete de los 10 mejores aceite del mundo son españoles

MADRID, 20 (EUROPA PRESS)

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo de la campaña 2024/2025 en la novena edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde figuran siete españoles en el 'top 10'.

En concreto, el español Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad coratina, que se ha alzado con el primer puesto con 97 puntos, seguido por el también cordobés Rincón De La Subbética (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos).

En el 'top 10' también figuran el madrileño LOA 77 en la cuarta posición, el cordobés Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, en la sexta plaza; el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo, O.Live Ecologic de Jaén, octavo, y el alicantino Ma'sarah Lecciana, décimo.

Por su parte, en el 'top-100' están presentes 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), siendo España, el mayor productor mundial de aceite de oliva con 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

Medio: Noticias Gourmet
Publicado: 20/11/2024 **Audiencia**: 16.760
Edición: Digital **Valor**: 483€
Sección:
URL: expogourmetmagazine.com/es/n-/29399/ya-esta-en-el-merca...

20/11/2024

Ya está en el mercado la 9ª edición de la Guía EVOOLEUM

Ya está en el mercado la 9ª edición de la Guía EVOOLEUM

Compartir en Facebook Compartir en LinkedIN

Esta edición cuenta con AOVEs de 11 países: España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel , 10 de ellos pertenecientes a la Cuenca Mediterránea. España, pese a la baja producción de las dos últimas campañas, sigue siendo el mayor productor mundial de aceite de oliva, y coloca 59 AOVEs -de ellos 37 andaluces, seguida a gran distancia por Italia, con 19- en un TOP100 en el que figuran 32 zumos ecológicos y otros 34 con Denominación de Origen Protegida.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM AWARDS 2024 está compuesto por:

1º Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2º Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3º Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7º Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

8º O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10º Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

Comparte esta información útil con tus contactos y ayúdanos a que se haga viral !

Medio: lanzadigital.com
Publicado: 20/11/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: lanzadigital.com/provincia/retuerta-del-bullaque/el-man...
Audiencia: 223.910
Valor: 781€

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo de la campaña 2024/2025 en la novena edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde figuran siete españoles en el 'top 10'.

En concreto, el español Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad coratina, que se ha alzado con el primer puesto con 97 puntos, seguido por el también cordobés Rincón De La Subbética (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos).

En el 'top 10' también figuran el madrileño LOA 77 en la cuarta posición, el cordobés Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, en la sexta plaza; el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo, O.Live Ecologic de Jaén, octavo, y el alicantino Ma'sarah Lecciana, décimo.

Por su parte, en el 'top-100' están presentes 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), siendo España, el mayor productor mundial de aceite de oliva con 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

La Finca El Molinillo está ubicada en Retuerta del Bullaque.

Medio: miciudadreal.es
Publicado: 20/11/2024 **Audiencia**: 120.412
Edición: Digital **Valor**: 749€
Sección:
URL: miciudadreal.es/2024/11/20/el-manchego-dehesa-el-molini...

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo | MiCiudadReal.es

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo de la campaña 2024/2025 en la novena edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde figuran siete españoles en el 'top 10'.

En concreto, el español Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad coratina, que se ha alzado con el primer puesto con 97 puntos, seguido por el también cordobés Rincón De La Subbética (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos).

En el 'top 10' también figuran el madrileño LOA 77 en la cuarta posición, el cordobés Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, en la sexta plaza; el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo, O.Live Ecologic de Jaén, octavo, y el alicantino Ma'sarah Lecciana, décimo.

Por su parte, en el 'top-100' están presentes 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), siendo España, el mayor productor mundial de aceite de oliva con 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

notimérica

Medio: notimerica.com
Publicado: 20/11/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: notimerica.com/economia/noticia-manchego-dehesa-molinil...

Audiencia: 76.873
Valor: 670€

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

Siete de los 10 mejores aceite del mundo son españoles

MADRID, 20 Nov. (EUROPA PRESS) -

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo de la campaña 2024/2025 en la novena edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde figuran siete españoles en el 'top 10'.

En concreto, el español Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad coratina, que se ha alzado con el primer puesto con 97 puntos, seguido por el también cordobés Rincón De La Subbética (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos).

En el 'top 10' también figuran el madrileño LOA 77 en la cuarta posición, el cordobés Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, en la sexta plaza; el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo, O.Live Ecologic de Jaén, octavo, y el alicantino Ma'sarah Lecciana, décimo.

Por su parte, en el 'top-100' están presentes 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), siendo España, el mayor productor mundial de aceite de oliva con 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

PRESSDIGITAL

Medio: pressdigital.es
Publicado: 20/11/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: pressdigital.es/articulo/economia/2024-11-20/5078214-ma...

Audiencia: 13.305
Valor: 472€

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo



Siete de los 10 mejores aceite del mundo son españoles

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo de la campaña 2024/2025 en la novena edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde figuran siete españoles en el 'top 10'.

En concreto, el español Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad coratina, que se ha alzado con el primer puesto con 97 puntos, seguido por el también cordobés Rincón De La Subbética (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos).

En el 'top 10' también figuran el madrileño LOA 77 en la cuarta posición, el cordobés Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, en la sexta plaza; el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo, O.Live Ecologic de Jaén, octavo, y el alicantino Ma'sarah Lecciana, décimo.

Por su parte, en el 'top-100' están presentes 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), siendo España, el mayor productor mundial de aceite de oliva con 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

THE LUXONOMIST

Medio: The Luxonomist Blog
Publicado: 20/11/2024
Audiencia: 33.230
Edición: Digital
Valor: 534€
Sección:
URL: theluxonomist.es/gastronomia/gourmet/siete-de-los-10-me...

7 de los 10 mejores aceites de oliva del mundo son españoles

Foto Unsplash @blackieshoot

Nuestro país es el mayor productor mundial de aceite de oliva a pesar de la baja producción de las últimas campañas. Algo que se refleja en el ranking más prestigioso sobre la materia, el de la **Guía Evooleum, que acaba de lanzar su IX edición.** En ella se recogen los **100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo que tiene en cabeza a un español.**

En esta ocasión, el **Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es *Dehesa el Molinillo Coratina***, un monovarietal manchego de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón.

El podio lo completan ***Rincón de la Subbética*** -uno de los que nunca falla-, un hojiblanco nacido en las **Sierras Subbéticas cordobesas**; y el **italiano *Guglielmi Monocultivar Coratina*** -otro de los clásicos de la guía-. **El cuarto puesto ha sido para LOA 77**, un aceite de Madrid que se cuela por primera vez en el TOP 10. Así, el listado de los diez mejores aceites de oliva del mundo se completa con otros cinco aceites españoles más, uno italiano y otro croata.

La famosa Guía de los Evooleum Awards

Foto: Evoolum

En total, **esta edición de los Evooleum Awards cuenta con AOVEs de 11 países,** 10 de la cuenca mediterránea. Son concretamente y por este orden España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel.

España ha logrado colocar 59 de sus aceites de oliva virgen extra entre los mejores del mundo, siendo 37 de ellos andaluces. La clasificación cuenta también con 19 aceites italianos, 32 aceites ecológicos y 34 con Denominación de Origen Protegida.

La guía, además del listado con los 100 mejores aceites de oliva del mundo, **cuenta con prólogo de Elena Arzak** y recetas de aperitivos con aceitunas de chefs de renombre internacional como **Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez.**

Ranking de los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

Foto: Guía Evoolum

1. ***Dehesa El Molinillo Coratina*** (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)
2. ***Rincón De La Subbética*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
3. ***Guglielmi Monocultivar Coratina*** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
4. ***LOA 77*** (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5. ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
6. ***Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*** (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)
7. ***Valdenvero Hojiblanco*** (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
8. ***O.LIVE Ecologic*** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9. ***Monte Rosso Grand Selection*** (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
10. ***Ma'sarah Lecciana*** (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

ABC

Medio: ABC
Publicado: 21/11/2024
Edición: CORDOBA
Sección: MISCELANEA

Audiencia: 9.000
Difusión: 1.896 Ejemplares
Valor: 231€

MONTILLA

El Ayuntamiento activa 2.400 bonos comercio por valor de 18.000 euros

S. P. MONTILLA

La campaña de bonos comercio 2024 en Montilla se presenta con importantes novedades. Por cuarto consecutivo, el Ayuntamiento activa esta iniciativa de fomento del comercio local con la colaboración de Ademo, la Unión de Empresarios de Montilla, y con un presupuesto que este año asciende a 18.000 euros materializados en 2.400 descuentos de 10 y 5 euros. Por el momento, 68 comercios se han adherido a esta campaña, abierta a todos los establecimientos y negocios de Montilla, asociados o no de Ademo, que aún pueden tramitar su participación en esta actividad que concentra el periodo de canjeo de los descuentos exclusivamente en la semana del 25 al 30 de noviembre. La forma de conseguir los bonos es una de las novedades de esta edición. A través de la 'app' Gertu cualquier persona podrá conseguir en cualquier momento todos los bonos que necesite sin un límite personal para presentarlos en los comercios.



Cocaína en roca intervenida en la operación // ABC

PALMA DEL RÍO

Desarticulado un grupo criminal que vendía droga con «reparto a domicilio»

S. P. PALMA DEL RÍO

La Guardia Civil ha detenido en Palma del Río, a dos hombres y una mujer, y ha investigado a otro individuo como presuntos autores de un delito de tráfico de drogas y han desarticulado un punto de venta itinerante de drogas, que funcionaba del mismo modo que un establecimiento de reparto a domicilio. La Guardia Civil tuvo conocimiento a través de varias informaciones recibidas en el Puesto Principal de Palma del Río que varias personas con residencia en la localidad podrían estar dedicándose al tráfico de sustancias estupefacientes a pequeña escala de manera itinerante. Las primeras investigaciones permitieron comprobar las informaciones recibidas e identificar a los integrantes del grupo. Asimismo, la Guardia Civil pudo comprobar como uno de ellos se desplazaba a diferentes horas y días a distintos lugares para vender la sustancia estupefaciente.

PRIEGO DE CÓRDOBA

Rincón de la Subbética y Oleum Hispania, entre los mejores AOVE del mundo

MANUEL OSUNA PRIEGO DE CÓRDOBA

La Guía 'Evooleum 2025', que reúne a los cien mejores aceites de oliva virgen extra (AOVEs) del mundo, ha anunciado sus resultados y Córdoba se posiciona como una de las grandes protagonistas. En su novena edición, esta publicación de referencia mundial vuelve a destacar el liderazgo de los AOVE españoles y, especialmente, el compromiso de Andalucí y Córdoba a con la excelencia en el mundo del aceite.

Entre los grandes protagonistas de esta edición Rincón de la Subbética (96 puntos) en segunda posición (variedad hojiblanca) y Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos), sexto (variedad: pajarera). Ambos de Priego de Córdoba. Así Córdoba y Andalucía brillan con luz propia reafirmando su posición como referentes internacionales en el sector del aceite de oliva virgen extra. El ganador ha sido Dehesa El Molinillo Coratina (Ciudad Real) con 97 puntos.



Responsables políticos y del nuevo órgano // ABC

PALMA DEL RÍO

El Observatorio Citrícola aportará soluciones de base tecnológica

▸ La herramienta cruza datos agronómicos, económicos, de gestión y de plagas

S. P.
CÓRDOBA

El Grupo Operativo 'Citricultura Sostenible del Valle del Guadalquivir' presentó ayer en Palma del Río el Observatorio Citrícola, «un sistema digital inteligente para la gestión de un amplio espectro de datos con el que el sector podrá anticiparse y tomar las decisiones más beneficiosas para sus cultivos», tal y como señaló el Ayuntamiento de la localidad de la Vega.

La alcaldesa de Palma del Río y presidenta del Grupo de Desarrollo Rural del Medio Guadalquivir, Matilde Esteo, indicó que este Observatorio «es un proyecto ambicioso liderado por el Ayuntamiento palmeño y que ha sido posible gracias al esfuerzo conjunto de un grupo operativo comprometido y diverso, formado por la Asociación Profesional Citrícola Palmanaranja, la Asociación Palmaecológica, el IFAPA, y el Grupo de Desarrollo Rural del Medio Guadalquivir».

«Desde su inicio, este proyecto ha representado un ejemplo de cómo la colaboración entre instituciones públicas, asociaciones profesionales y entidades del ámbito de la investigación, puede transformar un sector clave en nuestra economía», añadió la regidora, quién resaltó «la importancia de estar a la vanguardia para sortear todos los retos que nos plantean los mercados».

La alcaldesa: «Este sistema sienta las bases para una gestión más eficiente, sostenible y rentable de nuestros recursos»

Este Observatorio, fruto de varios años de trabajo, provee a los agricultores, técnicos y empresas de una herramienta on line para que las tomas de decisiones estén avaladas con datos agronómicos, económicos, de planificación y gestión, mercados y prevención y control de plagas.

Así, el delegado territorial de Agricultura, Francisco Acosta, indicó que «la Consejería siempre apoyará este tipo de proyectos y, en este caso concreto, porque es una herramienta directa para buscar soluciones. La apuesta por la digitalización no debe ser un fin sino un medio para conseguir resultados». «Detrás de una naranja hay muchos datos y muchas decisiones» y el Observatorio citrícola permite un uso eficaz de todas las variables para que el sector sea lo más competitivo posible, resaltó Acosta.

La alcaldesa añadió que la creación de este Observatorio es «uno de los hitos más destacados de esta iniciativa: este sistema innovador no solo pone al alcance de nuestros agricultores, técnicos y empresas herramientas avanzadas basadas en datos, sino que también sienta las bases para una gestión más eficiente, sostenible y rentable de nuestros recursos».

Medio: catalunyadiari.com
Publicado: 21/11/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: catalunyadiari.com/moda/ni-cordova-ni-jaen-millor-oli-o...
Audiencia: 140.883
Valor: 756€

Ni Còrdova, ni Jaén: aquest és el millor oli d'oliva del món i no és d'Andalusia

L'oli d'oliva és un dels ingredients més representatius de la gastronomia espanyola. El seu ús a la cuina és indispensable i per a molts és l'ànima de les receptes més tradicionals. A Espanya, és habitual pensar que el millor oli d'oliva prové d'Andalusia, la regió més coneguda per la seva producció.

Tot i això, aquest 2024 ha sorprès el rànquing dels millors olis d'oliva verge extra del món. A la llista de la Guia EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, un oli d'una regió fora d'Andalusia ha arribat al primer lloc. Aquest guardó ha estat per al Devesa El Molinet Coratina, de Ciudad Real, un oli monovarietal que ha obtingut una puntuació de 97 sobre 100.

| Deyan Georgiev, Getty Images de loupblanc, catalunyadiari.com

Un oli de Ciudad Real, considerat el millor del món

El Devesa Molinillo Coratina, originari de la província de Ciudad Real, s'ha alçat amb el màxim honor. La varietat Coratina, que es caracteritza per la seva intensitat i personalitat, ha captivat els experts en tast.

Amb 97 punts sobre 100, ha aconseguit superar molts olis andalusos, que tradicionalment han dominat la llista. Aquest reconeixement ressalta la qualitat de l'oli d'oliva de regions fora d'Andalusia, com ara Castella-la Manxa, que ha demostrat que també produeix oli d'oliva verge extra d'excel·lència mundial.

L'oli Dehesa El Molinillo Coratina es produeix a la finca Dehesa El Molinillo, ubicada a Retuerta del Bullaque, a la província de Ciudad Real. Aquesta finca es troba al cor de les Muntanyes de Toledo, una zona amb condicions climàtiques i geogràfiques ideals per al cultiu de l'olivera.

La varietat Coratina, originària d'Itàlia, s'adapta perfectament a aquest entorn, oferint un oli d'oliva verge extra d'alta qualitat. Aquest oli es caracteritza per la recol·lecció primerenca, cosa que li confereix un sabor intens i afruitat.

| Pixabay de Julie-Kolibrie, Dehesa El Molinillo, catalunyadiari.com

Presenta aromes herbacis, ametlla verda, carxofa i tocs torrats. A la boca, és envoltant, especiat, amb un amarg i picant mitjà-alt. A més, el seu alt contingut fenòlic el fa ideal per degustar en cru, realçant el sabor d'amanides, peixos i carns a la graella.

I encara que Ciudad Real ha sorprès, Espanya continua dominant la llista. En total, 59 olis d'oliva verge extra espanyols són entre els millors del món. D'aquests, 37 són andalusos, cosa que manté la regió com un referent global.

| Getty Images de juananbarros, Getty Images de Dmytro Kosmenko, catalunyadiari.com

Andalusia continua sent tot un referent en producció d'oli d'oliva

L'oli Racó de la Subbètica, original de Còrdova, ocupa el segon lloc en aquest rànquing. Aquest AOVE de la varietat hojiblanca és un dels més destacats. Amb una collita primerenca, és considerat una joia pels paladars més exigents.

El rànquing continua amb més olis espanyols. LOA 77, de Madrid, és el quart millor oli del món. A més, olis com Oleum Hispania Nature Premium Pajarera i Valdenvero Hojiblanco de Ciudad Real també figuren entre els millors.

No hi ha dubte que la victòria de Ciudad Real al rànquing dels millors olis del món ha sorprès. Tot i això, també ha posat de manifest la qualitat de l'oli fora d'Andalusia.

Medio: diariodegastronomia.com
Publicado: 21/11/2024 **Audiencia**: 10.019
Edición: Digital **Valor**: 462€
Sección:
URL: diariodegastronomia.com/los-mejores-virgen-extra-del-mu...

Los mejores virgen extra del mundo, según los Evooleum Awards - Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet

Los mejores virgen extra del mundo, según los Evooleum Awards

El concurso internacional Evooleum selecciona anualmente los cien mejores aceites de oliva vírgenes extra, evaluados por un prestigioso jurado de expertos catadores a nivel mundial se encarga de realizar la valoración de la calidad organoléptica de las muestras presentadas.

Un exclusivo Top 100 de los mejores vírgenes extra del mundo, que están recogidos en la nueva edición de la Guía Evooleum, que también contiene los mejores virgen extra internacionales en sus diferentes categorías, variedades y países. En este ranking con los cien mejores aceites del mundo hay representación de once diferentes países —España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel—, de los que diez están ubicados en la Cuenca Mediterránea.

A pesar de acumular dos campañas consecutivas de baja producción debido a las inclemencias meteorológicas, España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca en la lista nada menos que 59 referencias, 37 de ellas elaboradas en Andalucía, seguida a gran distancia por Italia, con 19. De los cien aceites, 32 son de producción ecológica y 34 cuentan con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Los mejores virgen extra del mundo

El Top 10 de los mejores aceites de oliva vírgenes extra de esta edición de los premios, de los que siete son españoles, es:

1. **Dehesa El Molinillo Coratina | Ciudad Real (España) | Variedad: coratina | 97 puntos**
2. **Rincón De La Subbética | Córdoba (España) | Variedad: hojiblanca | 96 puntos**
3. Guglielmi Monocultivar Coratina | Barletta-Andria-Trani (Italia) | Variedad: coratina | 96 puntos
4. **Loa 77 | Madrid (España) | Variedades: hojiblanca, picual | 95 puntos**
5. Monini Monocultivar Coratina Bio | Perugia (Italia) | Variedad: coratina | 95 puntos
6. **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera | Córdoba (España) | Variedad: pajarera | 94 puntos**
7. **Valdenvero Hojiblanco | Ciudad Real (España) | Variedad: hojiblanca | 94 puntos**
8. **Live Ecologic | Jaén (España) | Variedad: picual | 94 puntos**
9. Monte Rosso Grand Selection | Istria (Croacia) | Variedades: leccino, bianchera istriana | 93 puntos
10. **Ma’sarah Lecciana | Alicante (España) | Variedad: lecciana | 93 puntos**

Resumen

Título

Los mejores virgen extra del mundo, según los Evooleum Awards

Descripción

El concurso internacional Evooleum selecciona anualmente los cien mejores aceites de oliva vírgenes extra, evaluados por un prestigioso jurado de expertos catadores a nivel mundial se encarga de realizar la valoración de la calidad organoléptica de las muestras presentadas.

Autor

Diario de Gastronomía

Medio: elcorreoweb.es
Publicado: 21/11/2024 **Audiencia**: 1.639.751
Edición: Digital **Valor**: 2.033€
Sección:
URL: elcorreoweb.es/sociedad/2024/11/21/mejor-aceite-oliva-v...

MEJOR ACEITE DE OLIVA EXTRA DEL MUNDO | El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es español: este es su precio

El manchego **Dehesa el Molinillo Coratina** ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo de la campaña 2024/2025 en la novena edición de la Guía Evooleum, que **reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo**, donde figuran siete españoles en el **'top 10'**.

En concreto, el español Dehesa el Molinillo Coratina, un **monovarietal manchego de la variedad coratina**, que se ha alzado con el primer puesto con 97 puntos y se puede adquirir **desde 12,24 euros la botella de 250 mililitros** en la web de la empresa, seguido por el **cordobés Rincón De La Subbética** (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite **italiano Guglielmi Monocultivar Coratina** (96 puntos). Estos reconocimientos **subrayan la excelencia de los aceites españoles** y su compromiso con la innovación y sostenibilidad en el sector.

Siete de los 10 mejores aceite del mundo son españoles

En el 'top 10' también figuran el madrileño **LOA 77** en la cuarta posición, el cordobés **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera**, en la sexta plaza; el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo, **O.Live Ecologic de Jaén**, octavo, y el alicantino Ma'sarah Lecciana, décimo.

Por su parte, en el **'top-100'** están presentes 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), siendo España, el mayor productor mundial de aceite de oliva con 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

EL DEBATE

Medio: eldebate.com
Publicado: 21/11/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: eldebate.com/estilo-vida/20241121/mejor-aceite-oliva-mu...

Audiencia: 10.190.484
Valor: 12.636€

El mejor aceite de oliva del mundo se produce en esta finca de Castilla -La Mancha

España no solo reina en la gastronomía o el deporte, sino también en la producción de aceite de oliva. El oro líquido que sale de nuestras almazaras se está posicionando como el mejor del mundo, según se desprende de la novena edición de la **Guía Evooleum**. Esta publicación elabora un ranking con los 100 mejores productores del preciado AOVE. En esta ocasión, el mejor aceite de oliva de la campaña 2024/25 es **Dehesa el Molinillo Coratina**, un monovarietal manchego de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón. Un tesoro embotellado desde los majestuosos Montes de Toledo. La finca se encuentra en **Retuerta del Bullaque**, en la provincia de Ciudad Real.

En un paso fronterizo desde la conquista de Toledo en 1085, la Dehesa el Molinillo estaba dominada por el **Castillo de El Milagro,** uno de los enclaves más importantes que aseguraba el control de las rutas que unían Toledo con Córdoba.

El top 10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra está compuesto por siete vírgenes extra españoles, dos italianos y uno croata.

Aceites premiados en la Guía Evooleum

1º **Dehesa El Molinillo Coratina** (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2º **Rincón De La Subbética** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3º **Guglielmi Monocultivar Coratina** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º **LOA 77** (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5º **Monini Monocultivar Coratina Bi**o (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6º **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera** (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7º **Valdenvero Hojiblanco** (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

8º **O.LIVE Ecologic** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º **Monte Rosso Grand Selection** (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10º **Ma’sarah Lecciana** (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

Guía Evooleum

El top 100 de los Evooleum Awards 2024 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), 10 de ellos

pertenecientes a la Cuenca Mediterránea.

A pesar de acumular dos campañas consecutivas de baja producción debido a las inclemencias meteorológicas, España ES el mayor productor mundial de aceite de oliva Y coloca nada menos que 59 AOVEs –37 de ellos andaluces–, seguida a gran distancia por Italia, con 19, en un listado en el que figuran 32 zumos ecológicos y otros 34 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Medio: elespanol.com
Publicado: 21/11/2024
Audiencia: 31.736.364
Edición: Digital
Valor: 39.353€
Sección:
URL: elespanol.com/eldigitalcastillalamancha/vivir/gastro/20...

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo se elabora en Castilla-La Mancha: este es su precio

El castellano-manchego **Dehesa el Molinillo Coratina** ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo de la campaña 2024 – 2025. Se ha alzado con el galardón en la novena edición de la **Guía Evooleum**, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo.

Se trata de un monovarietal manchego de la variedad coratina, que se ha alzado con el primer puesto con 97 puntos. Le siguen en el podio el cordobés Rincón De La Subbética (96 puntos) y el italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos).

El aceite ganador **procede de recolección temprana, es muy aromático y tiene gran complejidad olfato-gustativa**, destacando los aromas herbáceos, almendra verde, alcachofa y toques tostados. En boca es envolvente, especiado, con un amargo y picante medio-alto.

De muy alto contenido fenólico, es el mejor AOVE para degustar en crudo, causando una sinergia espectacular entre los productos acompañantes. Se adapta muy bien a productos que previamente estén muy oreados como carnes de larga maduración, mojama, tasajo…

Se puede adquirir **desde 12,24 euros la botella de 250 mililitros** en la web de la empresa, aunque hay otras opciones de compra disponibles.

Premios

En el 'Top 10' también figuran el madrileño LOA 77 en la cuarta posición, el cordobés Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, en la sexta plaza; **el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo**; O.Live Ecologic de Jaén, octavo; y el alicantino Ma'sarah Lecciana, décimo.

Entre los 100 primeros hay un total de 11 países: España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel. Por su parte, España es el país más laureado con un total de 59.

Medio: hola.com
Publicado: 21/11/2024
Audiencia: 15.328.951
Edición: Digital
Valor: 19.007€
Sección:
URL: hola.com/cocina/noticias/20241121731191/mejores-aceite-...

Estos son los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo (y 7 son españoles)

Tanto para los profesionales del sector olivarero, como para los grandes *fans* del aceite de oliva, la ***Guía EVOOLEUM*** es una de las publicaciones de referencia. Con una periodicidad anual, la que **acaba de salir al mercado** es ya la **novena edición** y en sus páginas vuelven a recopilarse los **100 mejores AOVES** (aceites de oliva virgen extra) que se elaboran a nivel internacional. Se trata del resultado de las valoraciones emitidas por un **jurado experto**, cuyos miembros se encargan de otorgar los llamados *EVOOLEUM Awards*.

Nueva edición de la 'Guía EVOOLEUM', disponible en castellano y en inglés

Los aceites son distinguidos con **puntos**, en función de distintos parámetros, y en la guía figuran con su correspondiente **ficha** detallada: **procedencia, características, variedades, tipo de olivar,** actividades de oleoturismo, certificación orgánica…

Son 11 los países que en este caso están representados en ese ***Top 100***: España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel. Un listado en el que **nuestro país ha conseguido colocar hasta 59 AOVES**. Y es que, a pesar de la menor producción de las últimas campañas derivada de las inclemencias meteorológica, España continúa siendo el mayor productor mundial del llamado 'oro líquido'.



© dehesaelmolinillo
El aceite 'Dehesa El Molinillo Coratina' encabeza el listado

UN ACEITE DE CIUDAD REAL, EN EL NÚMERO 1

Según la *Guía EVOOLEUM* de 2025 (al igual que ocurre, por ejemplo, con la Guía Michelin, aunque se lanza a finales de año, su contenido es relativo al año siguiente), lo más alto del pódium lo ocupa ***Dehesa el Molinillo Coratina.***

Se trata de un **aceite monovarietal de recolección temprana,** elaborado en la **Finca Dehesa el Molinillo (Ciudad Real)** con la **variedad de acetuna *Coratina***. 'Muy aromático, con aromas herbáceos, de almendra verde, alcachofa, toques tostados y, en boca, es envolvente, especiado, con un amargo y picante medio-alto'. Así describen sus productores este galardonado aceite, cuyo precio ronda los **18 euros** (la botella de 500ml).

7 ACEITES ESPAÑOLES ENTRE LOS 10 PRIMEROS

La predominancia de España en la producción de buenos AOVES queda perfectamente reflejada si echamos un ojo al ***Top 10*** de la lista. En ella encontramos hasta 7 aceites de nuestro país, así como dos italianos y un croata. Eso son, uno a uno, esos 10 primeros puestos:

1º ***Dehesa El Molinillo Coratina*** (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España).

2º ***Rincón De La Subbética*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España).

3º ***Guglielmi Monocultivar Coratina*** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia).

4º *LOA 77* (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España).

5º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia).

6º ***Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*** (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España).

7º ***Valdenvero Hojiblanco*** (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España).

8º ***O.LIVE Ecologic*** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España).

9º ***Monte Rosso Grand Selection*** (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia).

10º ***Ma'sarah Lecciana*** (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España).

Aceites que protagonizan el 'Top 10' de la guía

UNA GUÍA DE ACEITES… Y MUCHO MÁS

La guía (que puede adquirirse en la *web evooleum.com* por un precio de **19,50 euros**) se completa con diversos contenidos ligados al universo del aceite. Comenzando por el **prólogo**, que este año lleva la firma de la cocinera **Elena Arzak** (restaurante Arzak, tres ellas Michelin). También encontramos **artículos** como los titulados *Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra; El AOVE se cuela en las series de TV; AOVE & carne, el maridaje perfecto;* o *12 libros imprescindibles para adentrarnos en el apasionante mundo del virgen extra*.

Y para los más *cocinillas* no faltan **ideas prácticas,** como el **recetario de aperitivos** con

la **aceituna** como ingrediente protagonista, propuestas por grandes chefs como Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo o Toño Pérez.

Medio: huffingtonpost.es
Publicado: 21/11/2024
Audiencia: 20.141.704
Edición: Digital
Valor: 24.975€
Sección:
URL: huffingtonpost.es/life/consumo/espana-rompe-ranking-mej...

España rompe el ranking de los mejores aceites de oliva del mundo

España ha dominado el **ranking de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, según la novena edición de la Guía Evooleum.** Este año, el aceite **Dehesa el Molinillo Coratina, producido en Ciudad Real,** ha sido galardonado como el **mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo,** obteniendo una puntuación de 97 puntos. Este monovarietal de la variedad coratina ha destacado por su complejidad aromática y su sabor envolvente, con notas de almendra verde, alcachofa y toques tostados.

El éxito de España no se detiene ahí. **Siete de los diez mejores aceites del mundo son españole**s, consolidando al país como líder indiscutible en la producción de este preciado "oro líquido". En el segundo lugar del ranking se encuentra el aceite cordobés **Rincón De La Subbética**, con 96 puntos, seguido por el italiano Guglielmi Monocultivar Coratina, que también obtuvo 96 puntos.

La Guía Evooleum ha evaluado **aceites de 11 países diferentes, destacando la calidad y diversidad de los AOVEs españoles.** En el cuarto puesto se encuentra el madrileño **LOA** 77, mientras que el sexto lugar lo ocupa **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera,** también de Córdoba. Otros aceites españoles destacados en el top 10 son **Valdenvero Hojiblanco de Ciudad Real, O.Live Ecologic de Jaén y Ma'sarah Lecciana de Alicante**.

Este reconocimiento no solo subraya la excelencia de los aceites españoles, sino también el compromiso de los productores con la calidad y la innovación. La finca Dehesa el Molinillo, ubicada en Retuerta del Bullaque, Ciudad Real, ha sido elogiada por su enfoque sostenible y su integración con el entorno natural, donde los olivos conviven con una rica biodiversidad de fauna y flora.

Con 59 aceites en el top 100, España reafirma su posición como el mayor productor mundial de aceite de oliva, seguido por Italia con 19 aceites en la lista.

Medio: lagastronomiadelovera.wordpress.com
Publicado: 21/11/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: lagastronomiadelovera.wordpress.com/2024/11/21/christia...
Audiencia: 57.000.000
Valor: 70.680€

Christian Lovera Piña: Los mejores virgen extra del mundo, según los Evooleum Awards - Christian Lovera Piña

Un exclusivo Top 100 de los mejores vírgenes extra del mundo, que están recogidos en la nueva edición de la Guía Evooleum, que también contiene los mejores virgen extra internacionales en sus diferentes categorías, variedades y países. En este ranking con los cien mejores aceites del mundo hay representación de once diferentes países —España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel—, de los que diez están ubicados en la Cuenca Mediterránea.

A pesar de acumular dos campañas consecutivas de baja producción debido a las inclemencias meteorológicas, España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca en la lista nada menos que 59 referencias, 37 de ellas elaboradas en Andalucía, seguida a gran distancia por Italia, con 19. De los cien aceites, 32 son de producción ecológica y 34 cuentan con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Los mejores virgen extra del mundo

El Top 10 de los mejores aceites de oliva vírgenes extra de esta edición de los premios, de los que siete son españoles, es:

1. **Dehesa El Molinillo Coratina | Ciudad Real (España) | Variedad: coratina | 97 puntos**
2. **Rincón De La Subbética | Córdoba (España) | Variedad: hojiblanca | 96 puntos**
3. Guglielmi Monocultivar Coratina | Barletta-Andria-Trani (Italia) | Variedad: coratina | 96 puntos
4. **Loa 77 | Madrid (España) | Variedades: hojiblanca, picual | 95 puntos**
5. Monini Monocultivar Coratina Bio | Perugia (Italia) | Variedad: coratina | 95 puntos
6. **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera | Córdoba (España) | Variedad: pajarera | 94 puntos**
7. **Valdenvero Hojiblanco | Ciudad Real (España) | Variedad: hojiblanca | 94 puntos**
8. **Live Ecologic | Jaén (España) | Variedad: picual | 94 puntos**
9. Monte Rosso Grand Selection | Istria (Croacia) | Variedades: leccino, bianchera istriana | 93 puntos
10. **Ma'sarah Lecciana | Alicante (España) | Variedad: lecciana | 93 puntos**

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

Ver Fuente

Medio: lavanguardia.com
Publicado: 21/11/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: lavanguardia.com/comer/al-dia/20241121/10126297/mejor-a...
Audiencia: 30.736.707
Valor: 38.113€

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo se elabora en una finca de Castilla-La Mancha y cuesta menos de 13 euros

El aceite de oliva virgen extra Dehesa el Molinillo Coratina, que se elabora en una finca de Castilla-La Mancha, ha sido coronado como el mejor del mundo por la Guía Evooleum, que en sus últimos premios le ha otorgado 97 puntos sobre 100. Este aceite, además, se ha impuesto en la categoría de Mejor Monovarietal, Mejor Mezcla de Verde-Maduro y AOVE Más Saludable.

Se trata de un monovarietal de recolección temprana, que sus productores definen como un aceite “muy aromático y de gran capacidad olfato-gustativa, destacando los aromas herbáceos, almendra verde, alcachofa y toques tostados. En boca es envolvente, especiado, con un amargo y picante medio-alto”. Su precio en web es desde 12,24 € los 250 ml.

Guía Evooleum

Siete aceites españoles han logrado entrar en el Top 10

Desde la empresa productora recomiendan degustarlo en crudo y acompañarlo con “carnes de larga maduración, mojama, tasajo, etc.; productos ligados a una curación previa”.

El podio de la novena edición de los Evooleum Awards lo completan Rincón de la Subbética (96 puntos), un hojiblanco nacido en las Sierras Subbéticas cordobesas; y el italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Además, el cuarto puesto es para LOA 77 (95 puntos), el primer aceite madrileño que se cuela en el Top 10 de estos galardones internacionales.



Dehesa el Molinillo Coratina, el aceite ganador

Dehesa el Molinillo

Otros aceites españoles que han logrado situarse entre los diez mejores del mundo han sido el monovarietal Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, de Hispania Food Company XXI, S.L. (94 puntos); Valdenvero Hojiblanco, de Colival, la Sociedad Cooperativa de Valdepeñas (94 puntos); O.Live Ecologic, de Andalucía Advisors Group, S.L. (94 puntos); y Ma'Sarah Lecciana, de Retse Alimentaria, S.L.U. (93 puntos).

En total, 59 AOVES españoles han entrado en el Top 100 de los mejores del mundo (37 de ellos son andaluces) de la Guía Evooleum, por lo que España es el país con una mayor presencia en el listado. De lejos, le sigue Italia, con 19 aceites en el ranking.

Lee también Comer



Los ganadores los ha elegido un jurado profesional conformado por 24 catadores de nueve países que, durante tres jornadas de cata celebradas en Córdoba, valoró las más de 1.000 muestras procedentes de hasta 26 países, en la que aseguran que ha sido la convocatoria más internacional hasta la fecha.

Guía Evooleum

Los 10 mejores AOVES del mundo

1. Dehesa El Molinillo Coratina Nortia Agrcultural, S.A. Coratina Spain/España

2. Rincón De La Subbética Almazaras De La Subbética, S.L.U. Hojiblanca Spain/España

3. Guglielmi Monocultivar Coratina Guglielmi Saverio, S.N.C. Coratina Italy/Italy/Italia

4. Loa 77 Oleum Laguna, S.L. Hojiblanca, Picual Spain/España

5. Monini Monocultivar Coratina Bio Monini, S.P.A. Coratina Italy/Italia

6. Oleum Hispania Nature Premium Pajarera Hispania Food Company Xxi, S.L. Pajarera Spain/España

7. Valdenvero Hojiblanco S.C.O. De Valdepeñas (Colival) Hojiblanca Spain/España

8. O.Live Ecologic Andalucia Advisors Group, S.L. Picual Spain/España

9. Monte Rosso Grand Selection Monte Rosso D.O.O. Leccino, Bianchera Istriana Croatia/Croacia

10. Ma'Sarah Lecciana Retse Alimentaria, S.L.U. Lecciana Spain/España

magazine Libre Entreprise
1er MAGAZINE DÉDIÉ AUX PME-TPE

☞ [https://n9.cl/0huc9]

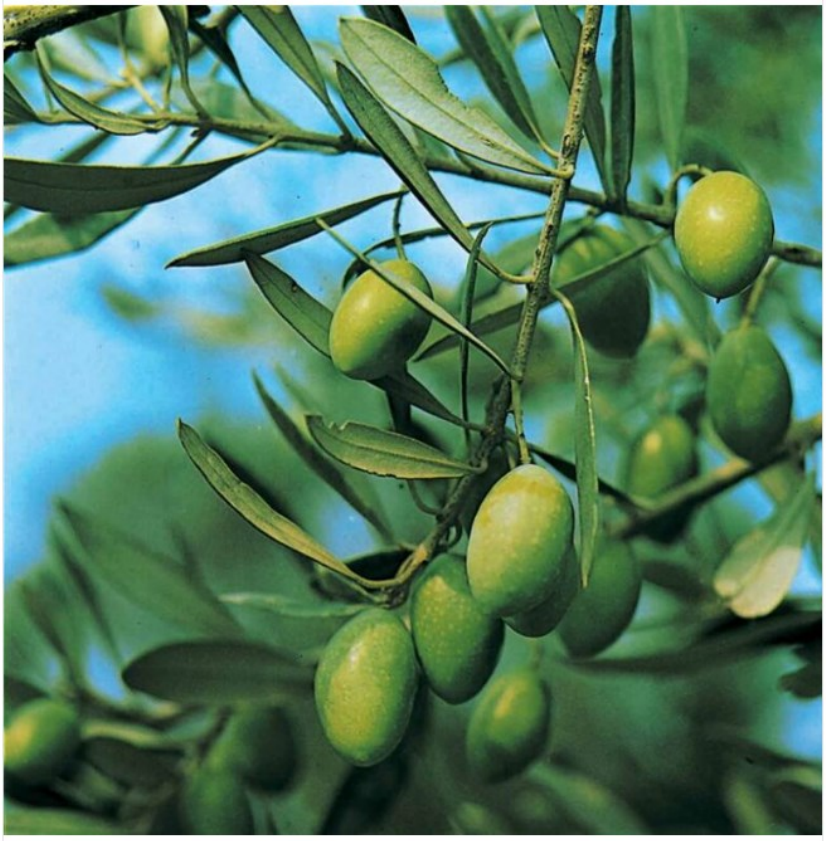
21 de noviembre de 2024

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Agro
- **Espacio:** 730 x 2.050 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: S/V

Agro | Communiqués | La Une

Les 10 meilleures huiles d'olive extra vierge du monde

Redaction Journal · 21 novembre 2024 · Temps de lecture 1 minute



La Dehesa el Molinillo Coratina de La Mancha a été choisie comme la meilleure huile d'olive extra vierge (EVOO) au monde pour la campagne 2024/2025 dans la neuvième édition du Guide Evooleum, qui récompense les 100 meilleures huiles d'olive extra vierge du monde, où sept Espagnols figurent dans le « top 10 ».

La Dehesa el Molinillo Coratina de La Mancha peut être acheté à partir de 12,24 euros pour une bouteille de 250 millilitres sur le site Internet de l'entreprise.

EVOOLEUM TOP 10

SCORE / PUNTUACIÓN	BRAND / MARCA	COMPANY / EMPRESA	VARIETY / VARIEDAD	COUNTRY / PAÍS
97	DEHESA EL MOLINILLO CORATINA	NORTIA AGRCULTURAL, S.A.	CORATINA	SPAIN/ESPAÑA
96	RINCÓN DE LA SUBBÉTICA	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.L.U.	HOJIBLANCA	SPAIN/ESPAÑA
96	GUGLIELMI MONOCULTIVAR CORATINA	GUGLIELMI SAVERIO, S.n.c.	CORATINA	ITALY/ITALY/ITALIA
95	LOA 77	OLEUM LAGUNA, S.L.	HOJIBLANCA, PICUAL	SPAIN/ESPAÑA
95	MONINI MONOCULTIVAR CORATINA BIO	MONINI, S.p.A.	CORATINA	ITALY/ITALIA
94	OLEUM HISPANIA NATURE PREMIUM PAJARERA	HISPANIA FOOD COMPANY XXI, S.L.	PAJARERA	SPAIN/ESPAÑA
94	VALDENVERO HOJIBLANCO	S.C.O. DE VALDEPEÑAS (COLIVAL)	HOJIBLANCA	SPAIN/ESPAÑA
94	O.LIVE ECOLOGIC	ANDALUCIA ADVISORS GROUP, S.L.	PICUAL	SPAIN/ESPAÑA
93	MONTE ROSSO GRAND SELECTION	MONTE ROSSO d.o.o.	LECCINO, BIANCHERA ISTRIANA	CROATIA/CROACIA
93	MA'SARAH LECCIANA	RETSE ALIMENTARIA, S.L.U.	LECCIANA	SPAIN/ESPAÑA

Par ailleurs, 11 pays sont présents dans le « top-100 » (Espagne, Italie, Turquie, Portugal, Croatie, France, Tunisie, **Maroc**, Brésil, Grèce...), l'Espagne étant le premier producteur mondial d'huile d'olive. avec 59 EVOO - dont 37 andalouses-, suivi de loin par l'Italie, avec 19.

A souligner que la marqué Noor Fés a été choisie comme la meilleure huile d'olive extra vierge (EVOO) au Maroc.

BEST FROM MOROCCO / MEJOR DE MARRUECOS

SCORE / PUNTUACIÓN	BRAND / MARCA	COMPANY / EMPRESA	VARIETY / VARIEDAD	COUNTRY / PAÍS
92	NOOR FÈS	EVOO FACTORY, S.A.R.L.	PICHOLINE MAROCAINE	MOROCCO/MARRUECOS

VILLAVICIOSADIGITAL.ES

☞ [https://n9.cl/zasln1]

19 de noviembre de 2025

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 695 x 75 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 33.716
- **Visitas:** 50.000
- **Valor publicitario**: S/V

CLABE entrega este martes sus XVII Premios de Periodismo y Comunicación

Será a las 19.00 horas en Madrid y en la sede de Caixa Forum y premiarán a 12 categorías, como el Mejor contenido local, la Campaña publicitaria o la Causa Solidaria.

El Club Abierto de Editores (CLABE) celebra hoy sus XVII Premios de Periodismo y Comunicación; se podrá seguir en directo en este enlace. Reconocerán a 12 proyectos y el jurado ha elegido 33 finalistas entre las más de 110 candidaturas presentadas para las categorías establecidas en esta edición.

Premio al mejor contenido especializado: Revista Quo, Xataka, Revista Vaca Pinta.

Premio al mejor contenido local: Soria Noticias., Nuevecuatrouno, Diario de vendimia, La Voz de Alcalá.

Premio al mejor contenido generalista: elDiario.es, Editorial Wabi Sabi Investment, Servimedia.

Premio mejor evento: Festival de ideas y cultura de elDiario.es, Premios internacionales Rey de España de Periodismo de EFE, **Gala Evooleum de Grupo Editorial Mercacei**.

Premios a la Mejor Campaña Publicitaria: Desafíate L.E.E.R. de Civilización Global, 'Somos el 1-1-2' del Centro de Emergencias de Castilla y León, Epack-Higiene de Peldaño Media Group.

Premio a la Innovación Periodística: Letras y Notas, The Conversation, La ciudad Accesible.

Premio Emprendimiento: El Diario de Madrid, Fundación The Self Investigation, Nuevo Sureste.

Premio a la Iniciativa en la Lucha Contra la Desinformación: Observatorio OMC contra las Pseudociencias, Pseudoterapias, Intrusismo y Sectas Sanitarias, Raúl Magallón, Maldita.es.

Premio Causa Solidaria: Bienestar emocional de Éxito educativo, "Noches de paz a 3.000 kilómetros de la guerra" de Tribuna Grupo, Proyecto LARA de AgoraNews.

Premio a la Excelencia en Comunicación: Revistas Excelencias, Revista MAKMA, Revista Tierra.

El jurado está integrado por Ignacio Rojas, presidente de Peldaño Media Group y vicepresidente primero de CLABE; Luis Collado, News & Publishing Lead – Google EMEA; Eva Herrero, profesora en el departamento de Periodismo y Comunicación Audiovisual de la UC3M; Carolina Álvarez, directora de Proyectos Grupo de Comunicación Radio Tudela; Juan Zafra, director general y secretario general de CLABE; Francisco Zuasti, CEO de Tododisca. Premiado 2023; Yolanda Rueda, presidenta Asociación Cibervoluntarios. Aliado para la Innovación social; y Carlos González, Asesor jurídico de CLABE.

CLABE, a la que pertenecen como socios *Villaviciosadigial* y *Boadilladigital*, es la asociación más relevante del sector en España, por número de asociados y por la cantidad de cabeceras representadas. Al inicio de 2024 cuenta con 190 grupos editores de prensa, revistas y publicaciones periódicas que publican más de 1.300 cabeceras.

Además, es la única asociación de medios de comunicación adscrita a CEOE y CEPYME y forma parte de la federación de asociaciones de medios European Independent Media Publisher (EIMP), con sede en Bruselas, de la que es miembro fundador.

Medio: ondacero.es
Publicado: 21/11/2024 **Audiencia**: 5.322.362
Edición: **Valor**: 6.599€
Sección:
URL: ondacero.es/emisoras/castilla-la-mancha/ciudad-real/not...

https://www.ondacero.es/emisoras/castilla-la-mancha/ciudad-real/noticias/aceite-oliva-virgen-extra-retuerta-bullaque-elegido-como-mejor-mundo_20241121673f113ab2d0df0001cfc782.html

ondacero.es
21/11/2024

Un aceite de oliva virgen extra de Retuerta del Bullaque, elegido como el mejor del mundo

Un aceite elaborado en la localidad ciudadrealeña de Retuerta del Bullaque ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo correspondiente a la campaña 2024-2025.

Un aceite elaborado en la localidad ciudadrealeña de Retuerta del Bullaque ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo correspondiente a la campaña 2024-2025.

Así lo señala la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes del mundo. En concreto, el que se produce en Retuerta es Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal de la variedad coratina que se ha alzado con el primer puesto con un total de 97 puntos.

En declaraciones a Onda Cero, el gerente de la Finca Dehesa el Molinillo, Pedro Belmar, ha reconocido que sabían que tenían algo bueno pero no se imaginaban que podían obtener este reconocimiento mundial. Sí han conseguido premios nacionales, pero es el primero a nivel internacional. Un galardón que han logrado como mejor aceite de oliva virgen extra de cata y el más saludable.

La coratina es una variedad italiana, procede de un árbol difícil de manejar y con mucha mortandad, pero tiene un alto contenido en polifenoles y es muy aromática.

Aceite de oliva virgen extra Dehesa el Molinillo Coratina

Aceite de oliva virgen extra Dehesa el Molinillo Coratina | OC

Para la Finca Dehesa el Molinillo, la variedad coratina es estratégica aunque su producción no es muy alta, entre 18.000 y 20.000 kilos de aceituna. De todas formas, la que más producción tiene es la cornicabra.

El aceite de oliva virgen extra coratina liga con cualquier uso, y en cuanto a productos en crudo es muy bueno para verduras, patatas cocidas, salazones e incluso algo de repostería.

Y un aceite de Valdepeñas, séptimo del mundo

Además, en entre los diez primeros también aparece otro aceite de oliva virgen extra de la provincia que se elabora en la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL).

Se trata de Valdenvero Hojiblanco y ha ocupado el sétimo puesto en este ranking 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: ondacero.es
Publicado: 21/11/2024 **Audiencia**: 5.322.362
Edición: **Valor**: 6.599€
Sección:
URL: ondacero.es/emisoras/castilla-la-mancha/ciudad-real/aud...

https://www.ondacero.es/emisoras/castilla-la-mancha/ciudad-real/audios-podcast/mas-de-uno/dehesa-molinillo-coratina-mejor-aceite-oliva-virgen-extra-mundo_20241121673f2f77d436010001525210.html

ondacero.es
21/11/2024

Dehesa El Molinillo Coratina el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

Primer premio en la Guía Evooleum

El aceite manchego Dehesa el Molinillo Coratina ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo de la campaña 2024/2025 en la novena edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde figuran siete españoles en el 'top 10'.

La finca se encuentra en Retuerta del Bullaque, y su Gerente Pedro Belmar nos cuenta cómo es este aceite en Onda Cero.

AUDIO

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-us.vida-estilo.yahoo.com
Publicado: 21/11/2024 **Audiencia**: 57.000.000
Edición: Digital **Valor**: 70.680€
Sección:
URL: es-us.vida-estilo.yahoo.com/10-mejores-aceites-oliva-vi...

Estos son los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo (y 7 son españoles)

Tanto para los profesionales del sector olivarero, como para los grandes *fans* del aceite de oliva, la ***Guía EVOOLEUM*** es una de las publicaciones de referencia. Con una periodicidad anual, la que **acaba de salir al mercado** es ya la **novena edición** y en sus páginas vuelven a recopilarse los **100 mejores AOVES** (aceites de oliva virgen extra) que se elaboran a nivel internacional. Se trata del resultado de las valoraciones emitidas por un **jurado experto**, cuyos miembros se encargan de otorgar los llamados *EVOOLEUM Awards*.

Nueva edición de la 'Guía EVOOLEUM', disponible en castellano y en inglés

Los aceites son distinguidos con **puntos**, en función de distintos parámetros, y en la guía figuran con su correspondiente **ficha** detallada: **procedencia, características, variedades, tipo de olivar,** actividades de oleoturismo, certificación orgánica…

Son 11 los países que en este caso están representados en ese ***Top 100***: España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel. Un listado en el que **nuestro país ha conseguido colocar hasta 59 AOVES**. Y es que, a pesar de la menor producción de las últimas campañas derivada de las inclemencias meteorológica, España continúa siendo el mayor productor mundial del llamado 'oro líquido'.

El aceite 'Dehesa El Molinillo Coratina' encabeza el listado (dehesaelmolinillo)

UN ACEITE DE CIUDAD REAL, EN EL NÚMERO 1

Según la *Guía EVOOLEUM* de 2025 (al igual que ocurre, por ejemplo, con la Guía Michelin, aunque se lanza a finales de año, su contenido es relativo al año siguiente), lo más alto del pódium lo ocupa ***Dehesa el Molinillo Coratina.***

Se trata de un **aceite monovarietal de recolección temprana,** elaborado en la **Finca Dehesa el Molinillo (Ciudad Real)** con la **variedad de acetuna *Coratina***. 'Muy aromático, con aromas herbáceos, de almendra verde, alcachofa, toques tostados y, en boca, es envolvente, especiado, con un amargo y picante medio-alto'. Así describen sus productores este galardonado aceite, cuyo precio ronda los **18 euros** (la botella de 500ml).

7 ACEITES ESPAÑOLES ENTRE LOS 10 PRIMEROS

La predominancia de España en la producción de buenos AOVES queda perfectamente reflejada si echamos un ojo al ***Top 10*** de la lista. En ella encontramos hasta 7 aceites de nuestro país, así como dos italianos y un croata. Eso son, uno a uno, esos 10 primeros puestos:

1º ***Dehesa El Molinillo Coratina*** (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España).

2º ***Rincón De La Subbética*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España).

3º ***Guglielmi Monocultivar Coratina*** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani

(Italia).

4º *LOA 77*(95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España).

5º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia(Italia).

6º ***Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*** (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España).

7º ***Valdenvero Hojiblanco***(94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real(España).

8º ***O.LIVE Ecologic***(94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España).

9º ***Monte Rosso Grand Selection*** (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia).

10º ***Ma'sarah Lecciana***(93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España).

Aceites que protagonizan el 'Top 10' de la guía

UNA GUÍA DE ACEITES… Y MUCHO MÁS

La guía (que puedeadquirirse en la *web evooleum.com* por un precio de **19,50 euros**) se completa con diversos contenidos ligados al universo del aceite. Comenzando por el **prólogo**, que este año lleva la firma de la cocinera **Elena Arzak** (restaurante Arzak, tres ellas Michelin). También encontramos **artículos** como los titulados *Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra; El AOVE se cuela en las series de TV; AOVE & carne, el maridaje perfecto;* o *12 libros imprescindibles para adentrarnos en el apasionante mundo del virgen extra*.

Y para los más *cocinillas* no faltan **ideas prácticas,** como el **recetario de aperitivos** con la **aceituna** como ingrediente protagonista, propuestas por grandes chefs como Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo o Toño Pérez.

Medio: 65ymas.com
Publicado: 22/11/2024
Audiencia: 291.141
Edición: Digital
Valor: 802€
Sección:
URL: 65ymas.com/sabores-mi-tierra/siete-aceites-oliva-virgen...

Dehesa el Molinillo Coratina, mejor AOVE del mundo

El manchego **Dehesa el Molinillo Coratina** ha sido elegido el **mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE)** del mundo de la campaña 2024/2025 en la novena edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde figuran siete españoles en el 'top 10'.

En concreto, el español Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad coratina, que se ha alzado con el **primer puesto con 97 puntos**, seguido por el también cordobés **Rincón De La Subbética** (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos).



En el 'top 10' también **figuran el madrileño LOA 77** en la cuarta posición, el cordobés **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera,** en la sexta plaza; el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo, O.Live Ecologic de Jaén, octavo, y el alicantino Ma'sarah Lecciana, décimo.

Por su parte, en el 'top-100' están presentes 11 países (**España**, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), siendo España, el mayor productor mundial de aceite de oliva con 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

Medio: consumidorglobal.com
Publicado: 22/11/2024 **Audiencia**: 45.314
Edición: Digital **Valor**: 572€
Sección:
URL: consumidorglobal.com/alimentacion/aceite-oliva-manchego...

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

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina ha sido elegido el **mejor aceite de oliva virgen extra** (AOVE) del mundo de la campaña 2024/2025 por la Guía Evooleum.

Se trata de la guía de referencia que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, un ranking en el que figuran siete españoles entre los 10 primeros puestos.

Los tres mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

En concreto, el español Dehesa el Molinillo Coratina, un **monovarietal manchego** de la variedad coratina, que se ha alzado con el primer puesto con 97 puntos.

Le siguen el cordobés **Rincón De La Subbética** (96 puntos) y cierra el podio el aceite italiano **Guglielmi Monocultivar Coratina** (96 puntos).

Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo / GUÍA EVOOLEUM

El top 10

En el top 10 también figuran **el madrileño LOA 77** en la cuarta posición y el cordobés **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera** en la sexta plaza.

Mientras que el ciudadrealeño **Valdenvero Hojiblanco** es el séptimo mejor del mundo, O.Live Ecologic de Jaén (8) y el alicantino Ma'sarah Lecciana cierra el top 10.

España lidera el ranking

Por su parte, en el top 100 están presentes 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel).

España es **el mayor productor mundial** de aceite de oliva con 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

Has leído este contenido de Consumidor Global elaborado por nuestro equipo de redacción y expertos. Si deseas acceder de forma libre a todos los contenidos que producimos te recomendamos

suscribirte

. Además, podrás recibir asesoramiento legal gratuito por formar parte de nuestra comunidad.

Medio: cronicaeconomica.com
Publicado: 22/11/2024 **Audiencia**: 695
Edición: Digital **Valor**: 85€
Sección:
URL: cronicaeconomica.com/7-de-los-10-mejores-aoves-del-mund...

7 de los 10 mejores aoves del mundo son españoles - Crónica Económica

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 Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón. El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -Evooleum Awards 2024- está compuesto por siete vírgenes extra españoles, dos italianos y un croata:

1º Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)
2º Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
3º Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
4º LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)
5º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)
7º Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
8º O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9º Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
10º Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

El TOP100 de los Evooleum Awards 2024 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), 10 de ellos pertenecientes a la Cuenca Mediterránea. A pesar de acumular dos campañas consecutivas de baja producción debido a las inclemencias meteorológicas, España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19, en un listado en el que figuran 32 zumos ecológicos y otros 34 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.

Por supuesto, la Guía Evooleum 2025 es gastro a más no poder. Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza Elena Arzak, chef de Restaurante Arzak (San Sebastián, España, tres estrellas Michelin), Premio Nacional de Gastronomía 2010 y World's Best Female Chef 2012. El atractivo recetario de aperitivos con aceituna que recoge sus páginas cuenta con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez; mientras que 12 meses, 12 platos con Aove es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año. Interesantes artículos como Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra;

El Aove se cuela en las series de TV; aove & carne, el maridaje perfecto; o 12 libros imprescindibles para adentrarnos en el apasionante mundo del virgen extra, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, la Guía Evooleum 2025 -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.

diario de gastronomía

☞ [https://n9.cl/8xdw6]

22 de noviembre de 2024

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 595 x 500 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 850´00 €

Los mejores virgen extra del mundo, según los Evooleum Awards



El concurso internacional Evooleum selecciona anualmente los cien mejores aceites de oliva vírgenes extra, evaluados por un prestigioso jurado de expertos catadores a nivel mundial se encarga de realizar la valoración de la calidad organoléptica de las muestras presentadas.

La entrada **Los mejores virgen extra del mundo, según los Evooleum Awards** aparece primero en **Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet**.

Leer más »

Medio: Derestaurante.com
Publicado: 22/11/2024 **Audiencia**: 500
Edición: **Valor**: 24€
Sección:
URL: derestaurante.com/2024/11/22/7-de-los-10-mejores-aoves-...



https://derestaurante.com/2024/11/22/7-de-los-10-mejores-aoves-del-mundo-incluido-el-no1-son-espanoles/

Derestaurante.com
22/11/2024

7 DE LOS 10 MEJORES AOVES DEL MUNDO, INCLUIDO EL Nº1, SON ESPAÑOLES

Ya está en el mercado la 9ª 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 Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2024- está compuesto por siete vírgenes extra españoles, dos italianos y un croata:

1º Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2º Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3º Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia(Italia)

6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7º Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real(España)

8º O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10º Masarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2024 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), 10 de ellos pertenecientes a la Cuenca Mediterránea. A pesar de acumular dos campañas consecutivas de baja producción debido a las inclemencias meteorológicas, España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19, en un listado en el que figuran 32 zumos ecológicos y otros 34 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.

Por supuesto, la Guía EVOOLEUM 2025 es gastro a más no poder. Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza Elena Arzak, chef de Restaurante Arzak (San Sebastián, España, tres estrellas Michelin), Premio Nacional de Gastronomía 2010 y Worlds Best Female Chef 2012. El atractivo recetario de aperitivos con aceituna que recoge sus páginas cuenta con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez; mientras que 12 meses, 12 platos con AOVE es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año. Interesantes artículos como Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra; El AOVE se cuela en las series de TV; AOVE & carne, el maridaje perfecto; o 12 libros imprescindibles para adentrarnos en el apasionante mundo del virgen extra, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2025 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 1950 euros. Asimismo, se distribuye a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The Worlds 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: excelenciasgourmet.com
Publicado: 22/11/2024 **Audiencia**: 16.573
Edición: Digital **Valor**: 482€
Sección:
URL: excelenciasgourmet.com/es/10-mejores-aceites-oliva-virg...

Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo (y 7 son españoles) | Excelencias Gourmet

Se ha lanzado la novena edición de la influyente "**Guía EVOOLEUM" World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils,** que presenta los mejores AOVE del mundo, en un listado que ha llevado al manchego "**Dehesa El Molinillo Coratina**" al puesto número uno.

La Guía EVOOLEUM es una de las publicaciones de referencia tanto para los profesionales del sector oleícola como para los grandes aficionados al aceite de oliva. Ya en su novena edición, que acaba de salir al mercado, vuelve a reunir los 100 de los mejores AOVE (aceites de oliva virgen extra) producidos a nivel mundial. Este es el resultado de la evaluación del jurado de expertos, cuyos miembros son los encargados de otorgar los denominados EVOOLEUM Awards.

Los aceites de oliva se puntúan en función de diferentes parámetros y en el catálogo se muestran con la correspondiente ficha detallada: origen, características, variedad, tipo de olivar, actividades oleícolas, certificación Hazte ecológico…

En este caso, hay 11 países entre los 100 primeros: España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel. Un ranking donde nuestro país ha conseguido posicionar 59 de los 100 AOVE, siendo 37 andaluces. Y a pesar de una caída en la producción durante las últimas campañas debido al clima desfavorable, España sigue siendo el mayor productor mundial del llamado "oro líquido".

En el podio... un aceite de Ciudad Real

Según la Guía EVOOLEUM para 2025 (al igual que la Guía Michelin, aunque se publica a finales de año, su contenido hace referencia al año siguiente), **Dehesa el Molinillo Coratina** encabeza el podio.

Es un aceite de oliva monovarietal de cosecha temprana, elaborado en la finca Dehesa el Molinillo (Ciudad Real) a partir de la variedad de aceituna Coratina. "Muy aromático, herbáceo, almendra verde, alcachofa, aroma delicioso y apetitoso, especiado, ligeramente amargo a moderadamente picante". Así describen los fabricantes este aceite premiado, que cuesta unos 18 euros (la botella de 500 ml).

7 aceites españoles entre los 10 primeros

El dominio de España en la producción de buenos AOVE es evidente cuando miramos los 10 primeros puestos de la lista. Entre los 10 primeros, hay siete aceites de nuestro país, además de dos aceites italianos y uno croata.

1º Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España).

2º Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España).

3º Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia).

4º LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España).

5º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia).

6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España).

7º Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España).

8º O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España).

9º Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia).

10º Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España).

Sin duda el aceite de oliva es uno de los ingredientes que mejor representa la gastronomía de nuestro país y sin duda uno de los ingredientes de los que más orgullosos estamos.

Medio: infohoreca.com
Publicado: 22/11/2024
Audiencia: 13.164
Edición: Digital
Valor: 471€
Sección:
URL: infohoreca.com/noticias/20241122/guia-evooleum-mejores-...

La Guía Evooleum 2025 ya está en la calle: descubre los 100 mejores aceites del mundo - InfoHoreca

¿Cuál es el mejor AOVE del mundo? En la campaña 2024/25 se sube a lo más alto de este ranking ***Dehesa el Molinillo Coratina***, un monovarietal manchego de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón. El podio lo completan *Rincón de la Subbética* -uno de los que nunca falla-, un hojiblanco nacido en las Sierras Subbéticas cordobesas; y el italiano *Guglielmi Monocultivar Coratina* -otro de los clásicos de la guía-. Además, el 4º puesto es para LOA 77, por primera vez un aceite de Madrid se cuela en el TOP 10.

Esta edición cuenta con AOVEs de 11 países: España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel, 10 de ellos pertenecientes a la Cuenca Mediterránea. España, pese a la baja producción de las dos últimas campañas, sigue siendo el mayor productor mundial de aceite de oliva, y coloca 59 AOVEs -de ellos 37 andaluces, seguida a gran distancia por Italia, con 19- en un TOP100 en el que figuran 32 zumos ecológicos y otros 34 con Denominación de Origen Protegida.

Recetas y curiosidades del aceite de oliva virgen extra

La gastronomía tampoco falta en este ejemplar de colección prologado por Elena Arzak y cuenta con deliciosas recetas de aperitivos con aceitunas de los chefs Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez; interesantes artículos como "*Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra"; "El AOVE se cuela en las series de TV"; "AOVE & carne, el maridaje perfecto"; o" 12 libros imprescindibles para adentrarnos en el apasionante mundo del virgen extra"* completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y el oro líquido. Sin duda, el regalo ideal para curiosos y *foodies*. ¿La ponemos en lista para Papá Noel o los Reyes Magos?

El TOP10 de los Premios Internacionales a la **Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-Evooleum Awards** 2024 está compuesto por:

1º ***Dehesa El Molinillo Coratina*** (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2º ***Rincón De La Subbética*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3º ***Guglielmi Monocultivar Coratina*** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º ***LOA 77*** (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6º ***Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*** (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7º ***Valdenvero Hojiblanco*** (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

8º ***O.Live Ecologic*** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º ***Monte Rosso Grand Selection*** (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10º ***Ma'sarah Lecciana*** (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

ÓLIVARTE

22 de noviembre de 2024

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 475 x 2.000 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 50´00 €

¡Dehesa el Molinillo Coratina!



COMPRAR AHORA

Según la prestigiosa guía Evooleum, este aceite de oliva virgen extra es este año el mejor del mundo y el más saludable.

📍Retuerta del Bullaque (Toledo)

✅ **Calidad Inigualable:** su aceituna, de variedad coratina, originaria de Italia, se ha seleccionado cuidadosamente para ofrecer un aceite, muy aromático y de gran complejidad olfato-gustativa.

✅ **Sabor y Aroma Únicos:** este aceite posee notas verdes intensas y un retrogusto persistente. En boca es envolvente, especiado, con un amargo y picante medio-alto.

✅ **Premiado a Nivel Internacional:** reconocido por expertos en todo el mundo, ¡no es casualidad que esté en la cima!

Pero eso no es todo…

Aquí te presentamos el TOP 10 de Aceites de Oliva Virgen Extra de Evooleum 2025:

1. **Dehesa El Molinillo Coratina**. Ciudad Real (España).
2. **Rincón De La Subbética**. Córdoba (España).
3. Guglielmi Monocultivar Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia).
4. **LOA 77**. Madrid (España).
5. Monini Monocultivar Coratina Bio. Perugia(Italia).
6. **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera.** Córdoba (España).
7. Valdenvero Hojiblanco. Ciudad Real(España).
8. O.LIVE Ecologic. Jaén (España).
9. Monte Rosso Grand Selection. Istria (Croacia).
10. Ma'sarah Lecciana. Alicante (España).



Rincón de la Subbética Hojiblanca Ecológico 500 ml

Comprar ahora



LOA77 Coupage Ecológico 500 ml

Comprar ahora

Medio: retailactual.com
Publicado: 22/11/2024
Audiencia: 3.565
Edición: Digital
Valor: 260€
Sección:
URL: retailactual.com/noticias/20241122/mejores-aceites-oliv...

Descubrimos los 100 mejores AOVE del mundo - Retail Actual

¿Cuál es el mejor AOVE del mundo? En la campaña 2024/25 se sube a lo más alto de este ranking ***Dehesa el Molinillo Coratina***, un monovarietal manchego de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón. El podio lo completan ***Rincón de la Subbética*** -uno de los que nunca falla-, un hojiblanco nacido en las Sierras Subbéticas cordobesas; y el italiano ***Guglielmi Monocultivar Coratina*** -otro de los clásicos de la guía-. Además, el 4º puesto es para **LOA 77,** por primera vez un aceite de Madrid se cuela en el TOP 10.

Esta edición cuenta con AOVEs de 11 países: España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel, 10 de ellos pertenecientes a la Cuenca Mediterránea. España, pese a la baja producción de las dos últimas campañas, sigue siendo el mayor productor mundial de aceite de oliva, y coloca 59 AOVEs -de ellos 37 andaluces, seguida a gran distancia por Italia, con 19- en un TOP100 en el que figuran 32 zumos ecológicos y otros 34 con Denominación de Origen Protegida.

Recetas y curiosidades del aceite de oliva virgen extra

La gastronomía tampoco falta en este ejemplar de colección prologado por Elena Arzak y cuenta con deliciosas recetas de aperitivos con aceitunas de los chefs Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez; interesantes artículos como "*Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra"; "El AOVE se cuela en las series de TV"; "AOVE & carne, el maridaje perfecto"; o" 12 libros imprescindibles para adentrarnos en el apasionante mundo del virgen extra"* completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y el oro líquido. Sin duda, el regalo ideal para curiosos y *foodies*. ¿La ponemos en lista para Papá Noel o los Reyes Magos?

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM AWARDS 2024 está compuesto por:

1º ***Dehesa El Molinillo Coratina*** **(97 puntos).** Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2º ***Rincón De La Subbética*** **(96 puntos).** Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3º ***Guglielmi Monocultivar Coratina*** **(96 puntos).** Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º ***LOA 77*** **(95 puntos)**. Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** **(95 puntos)**. Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6º ***Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*** **(94 puntos).** Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7º ***Valdenvero Hojiblanco*** **(94 puntos**). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

8º ***O.Live Ecologic*** **(94 puntos)**. Variedad: picual. Jaén (España)

9º ***Monte Rosso Grand Selection*** **(93 puntos).** Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10º ***Ma'sarah Lecciana*** **(93 puntos)**. Variedad: lecciana. Alicante (España)

Medio: saboreandolavida.com
Publicado: 22/11/2024 **Audiencia**: 500
Edición: Digital **Valor**: 24€
Sección:
URL: saboreandolavida.com/7-de-10-mejores-aoves-del-mundo-so...

7 de los 10 mejores AOVEs del mundo son españoles, incluido el número uno - Saboreando la vida

España lidera en calidad de AOVEs con Dehesa El Molinillo Coratina a la cabeza

La **9ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils** ya está disponible, revelando los **100 mejores AOVEs (aceites de oliva vírgenes extra)** del mundo. Este prestigioso listado, basado en los resultados de los **EVOOLEUM Awards**, destaca como cada año por ser el más riguroso y respetado en la evaluación de la calidad de los AOVEs.

En esta edición, el galardón al **Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25** recayó en **Dehesa El Molinillo Coratina**, un monovarietal manchego de Ciudad Real. Este aceite, elaborado con la variedad coratina, se impuso con una calificación de **97 puntos**, consolidándose como un referente global.

El **TOP10** incluye un impresionante dominio español, con **siete AOVEs** nacionales, dos italianos y uno croata. Destacan nombres como **Rincón de la Subbética** y **LOA 77**, reafirmando la excelencia de los aceites españoles en el panorama internacional.

España brilla en un ranking con presencia de 11 países

Además de los logros individuales, España reafirma su posición como **líder mundial en producción y calidad** de aceite de oliva. En el TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2024, España se asegura **59 posiciones**, seguida de Italia con 19. Este reconocimiento es especialmente significativo en una campaña marcada por las dificultades climáticas y la baja producción.

Andalucía destaca especialmente con **37 de los 59 AOVEs españoles** incluidos en la guía. Otros países representados en este ranking son Turquía, Grecia, Portugal, Francia, Marruecos, Brasil e Israel, completando un total de **11 naciones**, de las cuales 10 pertenecen a la Cuenca Mediterránea.

Entre las propuestas más valoradas en esta edición también figuran aceites ecológicos y con Denominación de Origen Protegida (DOP). En total, **32 AOVEs ecológicos y 34 con DOP** integran esta guía, mostrando la diversidad y calidad de la producción global.

Más que un ranking: una guía gastronómica completa

La **Guía EVOOLEUM 2025** no solo celebra la calidad del aceite, sino que también pone en valor aspectos como el diseño y la innovación. Entre sus contenidos destacados, premia los **mejores envases** y reconoce a los pequeños productores que trabajan con menos de 2.500 litros por campaña. Además, ofrece un listado con los **10 AOVEs más saludables** basándose en su contenido en polifenoles, demostrando que la calidad también puede ser sinónimo de beneficios para la salud.

Cada uno de los AOVEs del TOP100 cuenta con una ficha detallada que incluye datos sobre su origen, variedades, certificaciones como **Kosher o Halal**, actividades de oleoturismo, puntuaciones de cata y recomendaciones de maridaje.

Un prólogo de lujo y recetas de grandes chefs

La edición 2025 cuenta con un prólogo firmado por **Elena Arzak**, reconocida chef del restaurante Arzak (tres estrellas Michelin) y galardonada como **Mejor Chef Femenina del Mundo** en 2012. Arzak encabeza un recetario exclusivo de aperitivos con aceite de oliva, con propuestas de grandes nombres de la cocina española como **Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez**.



Otro de los puntos fuertes de la guía es su sección **12 meses, 12 platos con AOVE**, que ofrece recetas internacionales pensadas para cada mes del año, enriquecidas con el toque único de los aceites virgen extra.

Una publicación imprescindible para amantes del «oro líquido»

Con una periodicidad anual, la **Guía EVOOLEUM** se publica en formato bilingüe (castellano/inglés) y está disponible por **19,50 euros** en su página web oficial. Además, se distribuye a más de **2.000 restaurantes con estrella Michelin**, así como a establecimientos incluidos en la lista de **The World's 50 Best Restaurants**, escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet.

Considerada como la guía más influyente en el mundo del aceite de oliva, EVOOLEUM no solo es un referente para chefs y amantes de la gastronomía, sino también una obra de consulta imprescindible para quienes desean adentrarse en el fascinante universo del aceite de oliva virgen extra.

En palabras de sus creadores, esta guía se ha convertido en un **manual de referencia mundial** que combina la pasión por la excelencia con un enfoque práctico y accesible. Si eres un amante de la cocina y el buen aceite, esta publicación es, sin duda, una pieza que no puede faltar en tu biblioteca.

Medio: Vida de Madrid
Publicado: 22/11/2024
Audiencia: 28.828
Edición: Digital
Valor: 520€
Sección:
URL: vidademadrid.com/es/58239/uno-de-los-mejores-aceites-de...

Uno de los 5 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo es de Madrid



Foto: Prensa

Se ha publicado la novena edición de la **Guía EVOOLEUM,** que enlista los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extre del mundo y un aceite de Madrid se encuentra en el top 5. Te contamos toda la información en este artículo.

Los mejores aceites de oliva vírgenes del mundo

La **Guía EVOOLUM,** que publica los ganadores de los EVOOLUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso en la actualidad.

En esta edición por primera vez un aceite madrileño se cuela en el top 10. Los ganadores de los EVOOLUM Awards cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel).

El aceite de oliva virgen extra madrileño ocupa el cuarto puesto.

- **1º Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)**
- **2º Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)**
- **3º Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)**
- **4º LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)**

- **5º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)**
- **6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)**
- **7º Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)**
- **8º O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)**
- **9º Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)**
- **10º Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)**

Medio: Golf hoyo a hoyo
Publicado: 24/11/2024 **Audiencia**: 500
Edición: Digital **Valor**: 24€
Sección:
URL: golfhoyoahoyo.es/los-10-mejores-aceites-de-oliva-virgen...

Los 10 Mejores Aceites De Oliva Virgen Extra Del Mundo (y 7 Son Españoles)

Se ha lanzado la novena edición de la influyente "**Guía EVOOLEUM" World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils,** que presenta los mejores AOVE del mundo, en un listado que ha llevado al manchego "**Dehesa El Molinillo Coratina**" al puesto número uno.

Los aceites de oliva se puntúan en función de diferentes parámetros y en el catálogo se muestran con la correspondiente ficha detallada: origen, características, variedad, tipo de olivar, actividades oleícolas, certificación Hazte ecológico…

En este caso, hay 11 países entre los 100 primeros: España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel. Un ranking donde nuestro país ha conseguido posicionar 59 de los 100 AOVE, siendo 37 andaluces. Y a pesar de una caída en la producción durante las últimas campañas debido al clima desfavorable, España sigue siendo el mayor productor mundial del llamado «oro líquido».

En el podio… un aceite de Ciudad Real

Según la Guía EVOOLEUM para 2025 (al igual que la Guía Michelin, aunque se publica a finales de año, su contenido hace referencia al año siguiente), **Dehesa el Molinillo Coratina** encabeza el podio.

Es un aceite de oliva monovarietal de cosecha temprana, elaborado en la finca Dehesa el Molinillo (Ciudad Real) a partir de la variedad de aceituna Coratina. "Muy aromático, herbáceo, almendra verde, alcachofa, aroma delicioso y apetitoso, especiado, ligeramente amargo a moderadamente picante". Así describen los fabricantes este aceite premiado, que cuesta unos 18 euros (la botella de 500 ml).

7 aceites españoles entre los 10 primeros

El dominio de España en la producción de buenos AOVE es evidente cuando miramos los 10 primeros puestos de la lista. Entre los 10 primeros, hay siete aceites de nuestro país, además de dos aceites italianos y uno croata.

1º Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España).

2º Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España).



3º Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia).

4º LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España).

5º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia).

6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España).



7º Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España).

8º O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España).

9º Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia).

10º Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España).



Sin duda el aceite de oliva es uno de los ingredientes que mejor representa la gastronomía de nuestro país y sin duda uno de los ingredientes de los que más orgullosos estamos.

Numero de visualizaciones: 10

EXCELENCIAS Gourmet

☞ [https://n9.cl/d33sy]

25 de noviembre de 2024

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 590 x 480 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 220´00 €

2024-11-25
Edición No: 797
Una publicación del Grupo Excelencias

Taste of the Caribbean 2024 desvela sus ganadores



Leer mas

Las competiciones han resultado con el equipo de Barbados con el primer premio a Cocina Caribeña del año. La Mejor Cocinera del Año, según Taste of the Caribbean, ha sido Rhashindra Donge, de Bonaire, en el Caribe neerlandés.

Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo (y 7 son españoles)



Leer mas

En la novena edición de la influyente "Guía EVOOLEUM" World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils, que presenta los mejores AOVE del mundo, encabeza el listado un aceite español de Ciudad Real.

Medio: telemadrid.es
Publicado: 25/11/2024 **Audiencia**: 2.044.203
Edición: Digital **Valor**: 2.534€
Sección:
URL: telemadrid.es/programas/madrid-directo/Uno-de-los-mejor...

Villaconejos: Uno de los mejores aceites del mundo es de Madrid

La **guía EVOOLEUM**, que premia y hace un ranking de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, ha posicionado al de **una almazara de Madrid**, concretamente de Villaconejos, como **el cuarto mejor del planeta**, al llamado 'Loa 77'.

'Loa 77' es un exclusivo AOVE Ecológico Premium de edición limitada, que nace de la selección de 77 hileras de olivos ecológicos de nuestra finca, seleccionados de forma rigurosa por su variedad y terroir.

El olivar seleccionado para la elaboración de 'Loa 77' está envuelto sobre **mantos de lavanda**, planta aromática que sirve de cubierta vegetal, mejorando la biodiversidad. Un auténtico elogio a la naturaleza.

El evento fue inaugurado por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y contó con la presencia de **destacados productores nacionales e internacionales** provenientes de países como Italia, Brasil, Croacia, Líbano, Israel o China.

TOP 10 MEJORES ACEITES DEL MUNDO

1. Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España).
2. Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España).
3. Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia).
4. Loa 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España).
5. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia).
6. Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España).
7. Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España).
8. 8º O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España).
9. Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia).
10. Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España).

GUÍA EVOOLEUM WORLD'S TOP100 EXRA VIRGIN OLIVE OILS

La **Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils** presenta anualmente el exclusivo EVOO TOP100, o lo que es lo mismo, los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo según los resultados obtenidos en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards.

Un concurso que, además de destacar por su absoluto rigor y fiabilidad, cuenta con **el Jurado o Panel de Cata** más espectacular que existe en la actualidad, probablemente el mejor grupo de catadores internacionales nunca antes reunido.

Medio: Mylifeplanet.com
Publicado: 28/11/2024 **Audiencia**: 500
Edición: **Valor**: 24€
Sección:
URL: mylifeplanet.com/gastronomia/en-espana-el-aove-marca-el...



https://mylifeplanet.com/gastronomia/en-espana-el-aove-marca-el-ritmo

Mylifeplanet.com
28/11/2024

EN ESPAÑA EL ACEITE DE OLIVA MARCA EL RITMO

Si crees que la estadística tiene su utilidad, en el mundo del aceite de oliva hay muchas cifras que lo demuestran. Cuando siete de los diez mejores aceites del mundo son españoles, la apuesta por la calidad es más que evidente.

Un año más, el Grupo Editorial Mercacei ha lanzado la edición de la Guía EVOOLEUM Worlds TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que recoge los 100 mejores AOVEs (Aceites de Oliva Virgen Extra) del mundo. En esta novena edición, los resultados son apasionantes. En el concurso han participado productores de 11 países clave en el mercado internacional.

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2024 incluye representación de España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel, 10 de ellos ubicados en la Cuenca Mediterránea. A pesar de las dificultades causadas por dos campañas consecutivas de baja producción debido a las inclemencias meteorológicas, España, líder mundial en producción de aceite de oliva, ha conseguido colocar 59 AOVEs en el listado, 37 de ellos procedentes de Andalucía. Italia, con 19 aceites, ocupa un lejano segundo puesto. Además, en este prestigioso ranking figuran 32 aceites ecológicos y 34 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

EVOOLEUM se ha consolidado como un referente en el mundo del oleoturismo y de la gastronomía. Este año, el jurado de los EVOOLEUM Awards, el concurso internacional más influyente y riguroso en la valoración de AOVEs, ha elegido como el Mejor AOVE del Mundo al Dehesa El Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad coratina, que ha conquistado este galardón en numerosas ocasiones.

El TOP10 de los EVOOLEUM Awards 2024 está compuesto por siete AOVEs españoles, dos italianos y uno croata:

Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: Coratina. Ciudad Real (España)

Rincón de la Subbética (96 puntos). Variedad: Hojiblanca. Córdoba (España)

Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

LOA 77 (95 puntos). Variedades: Hojiblanca, Picual. Madrid (España)

Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: Coratina. Perugia (Italia)

Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: Pajarera. Córdoba (España)

Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: Hojiblanca. Ciudad Real (España)

O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)

Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: Leccino, Bianchera Istriana. Istria (Croacia)

Masarah Lecciana (93 puntos). Variedad: Lecciana. Alicante (España)

Además de premiar la calidad, la Guía EVOOLEUM también destaca los mejores diseños de packaging, los 20 mejores pequeños productores (con menos de 2.500 litros por campaña) y los 10 vírgenes extra más saludables, basándose en su contenido de polifenoles.

Cada ficha del TOP100 incluye detalles como procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificaciones (orgánica, Kosher o Halal), puntuación, cata y sugerencias de maridaje.

La Guía EVOOLEUM 2025 es una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía. Este año, el prólogo está firmado por Elena Arzak, chef del Restaurante Arzak (tres estrellas Michelin), y cuenta con un recetario exclusivo de aperitivos con aceitunas, creado por grandes nombres como Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez. Además, ofrece la sección 12 meses, 12 platos con AOVE, con recetas internacionales, y artículos como: Curiosidades del AOVE, El AOVE en las series de TV, Maridajes con carne, y 12 libros imprescindibles sobre virgen extra.

Disponible en edición bilingüe (castellano-inglés) al precio de 19,50 euros, la Guía puede adquirirse en www.evooleum.com y se distribuye en más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin, incluidos en The Worlds 50 Best Restaurants, además de escuelas de cocina, resorts y tiendas gourmet. Una publicación única que se ha convertido en un referente mundial, tanto para chefs como para amantes 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.

Newsletter
DISTRIBUCIÓN, ALIMENTACIÓN&CONSUMO
RETAILACTUAL.com

☞ [https://n9.cl/vbmyx]

28 de noviembre de 2024

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 380 x 445 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:** 8.000
- **Valor publicitario**: 250´00 €



Descubrimos los 100 mejores AOVE del mundo

La 9ª edición de la Guía Evooleum da a conocer los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards.

VER MÁS

Medio: El Economista
Publicado: 30/11/2024
Edición: SUPLEMENTO
Sección: SUPLEMENTO
Audiencia: 60.000
Difusión: 10.343 Ejemplares
Valor: 8.616€



Productos de calidad para celebrar

POR STATUS

O.LIVE ECOLOGIC (32,90 euros)
Elaborado por O.livees, empresa familiar localizada en Linares (Jaén), este producto ha sido seleccionado en el el 'top 10' de los mejores aceite de oliva virgen extra del mundo y 'top1' de la variedad picual, reconocimientos otorgados por la guía EVOOLEUM.



CERVEZA DE NAVIDAD DE DAMM (1,75 euros)
La edición limitada de la Cerveza de Navidad de Damm se elabora con ingredientes 100% naturales: agua, malta de cebada, arroz y lúpulo, y ofrece un perfil aromático con sutiles notas afrutadas. Está disponible en formato de 66 cl, ideal para regalar, compartir y brindar con familiares y amigos.



DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA (41 euros)
Es una mezcla de los mejores rones añejados de hasta 12 años. Su cuerpo único y excelente equilibrio hacen de este galardonado ron una referencia para los amantes de esta bebida en todo el mundo.



ACEITE TRESCES (24,90 euros)
El estuche 'premium' de TRESCES contiene dos botellas de AOVE elaborado con aceitunas Picual y Cornicabra. Éstas se recogen a mano y se prensan en frío para extraer el aceite más puro y fresco, que luego se almacena en botellas de vidrio Kolio de primera calidad.

TOMATIN LEGACY (A partir de 30 euros)
El 'Single Malt' que ha conquistado, una vez más, el título de 'Mejor Whisky del Mundo' en el prestigioso certamen 'International Wine & Spirit Competition'. Con un perfil de aroma y sabor inigualable a un precio sorprendente.



EXPERIENCIA SEÑORÍO (199 euros)
Este pack 'premium' que condensa toda la esencia del jamón 100% ibérico de bellota de Señorío de Montanera e incluye perlas de jamón desarrolladas en exclusiva con Caviaroli.





BOLLINGER PN VZ 19 (189 euros)
Una nueva edición de la cuvée PN de Bollinger elaborado mayoritariamente con Pinot Noir del Cru de Verzenay. Además, han lanzado un estuche de edición limitada con 'premium' de la marca ROI&Co.

Medio: Esquire Spain
Publicado: 30/11/2024
Audiencia: 15.719.685
Edición: Digital
Valor: 19.492€
Sección:
URL: esquire.com/es/donde-comer-beber/a63010814/mejores-aove...

Cómo diferenciar un buen aceite de oliva virgen extra y los cinco mejores de España que se pueden comprar en Amazon

El aceite de oliva virgen extra (AOVE) es mucho más que un simple ingrediente en la cocina española. Forma parte de la tradición gastronómica, la cultura y la historia de un país que ha sabido cuidarlo y exportar su sabor a todo el mundo, aunque a veces no saquemos tanto pecho como debamos. España es, de hecho, y para que no dudes en presumir, el mayor productor mundial de aceite de oliva, con miles de hectáreas de olivares que abarcan desde Andalucía hasta Cataluña, pasando por Castilla-La Mancha, Extremadura, el Levante y hasta las islas. Pero, ¿cómo puedes saber si lo que estás comprando es un buen AOVE? En Esquire te desglosamos los secretos para elegir un aceite de calidad y cómo apreciar sus características más allá del simple etiquetado. ¡Que no te den gato por liebre?

Cómo distinguir un buen AOVE y los cinco mejores

Desde tiempos remotos, el aceite de oliva ha sido un pilar en la alimentación mediterránea. Cultivado por fenicios y romanos, el olivo se ha transmitido a lo largo de los siglos como símbolo de prosperidad y sabiduría. Sin embargo, no fue hasta el siglo XIX cuando se comenzaron a perfeccionar las técnicas de extracción del aceite, separando el aceite virgen del refinado mediante procesos cada vez más precisos.

El concepto de "virgen extra" llegó a consolidarse legislativamente en la década de 1980, como respuesta a la necesidad de regular y garantizar un producto de alta calidad para los consumidores. El aceite de oliva virgen extra es el único que no sufre ningún tipo de tratamiento químico, por lo que conserva todas sus propiedades nutricionales y organolépticas, es decir, su sabor, aroma y textura.

Características fundamentales de los mejores AOVE

El aceite de oliva virgen extra es un zumo natural extraído directamente de las aceitunas, sin aditivos ni procesos industriales que alteren su composición. El proceso de obtención comienza con la recolección de las frutas, que se muelen para obtener una pasta. Luego, esa pasta se somete a un proceso de extracción en frío, utilizando prensas o centrifugadoras para separar el aceite. A lo largo de este proceso, es fundamental que no se superen los 27 grados centígrados de temperatura para que el aceite conserve su calidad.



apomares//Getty Images

El AOVE se caracteriza por su baja acidez (inferior al 0,8%) y por la presencia de compuestos fenólicos, que le confieren propiedades antioxidantes y antiinflamatorias, además de su sabor característico.

Cómo elegir el mejor AOVE

Ahora que sabes qué es el AOVE, es hora de aprender a diferenciarlo del resto de aceites. El mercado está lleno de opciones, y puede ser difícil saber si lo que estás comprando realmente es lo que es. Sigue estos consejos y darás en el clavo.

1. El etiquetado: Más allá de las palabras

A simple vista, los términos en las etiquetas pueden resultar liosos. Para asegurarte de que compras un verdadero aceite de oliva virgen extra, busca siempre estas indicaciones:

- **Aceite de oliva virgen extra**: Este es el nombre que tiene que aparecer en la etiqueta. Si ves “aceite de oliva”, “aceite refinado” o “aceite de oliva suave”, entonces no es virgen extra. Estos aceites han sido tratados con procesos químicos que eliminan impurezas pero también parte de su sabor y propiedades.
- **Denominación de origen**: Muchos aceites virgen extra de alta calidad cuentan con denominación de origen (DO), como el aceite de oliva de la DO de Jaén o Priego de Córdoba, dos de las más premiadas a nivel internacional. Estos aceites están controlados por normativas que aseguran su autenticidad y calidad.
- **Acidez**: En la etiqueta también debe figurar la acidez, que en un aceite de oliva virgen extra no debe superar el 0,8%. A menor acidez, mayor calidad. Sin embargo, no debes tomar este dato como único, ya que un aceite con poca acidez puede no ser necesariamente de alta calidad si no tiene otros componentes esenciales.

2. Observa el color, pero no te obsesiones

Aunque el color no siempre es un indicativo de calidad, sí puede darte una pista. Los aceites de oliva virgen extra suelen ser de un verde dorado, pero este puede variar dependiendo del tipo de aceituna y del momento de la cosecha. Un aceite muy verde indica que se ha extraído de aceitunas inmaduras, lo que le confiere notas más amargas y picantes, mientras que los aceites más dorados provienen de aceitunas más maduras y tienen un sabor más suave.

Recuerda: lo importante es lo que vas a percibir al probarlo.

3. El aroma: ¿A qué huele un buen AOVE?

El olfato es el sentido clave para identificar la calidad del aceite de oliva. Un AOVE de buena calidad debe tener un aroma fresco, limpio y afrutado, que recuerde a la aceituna recién cosechada. Puedes encontrar notas que varían dependiendo de la variedad, eso sí, desde toques a hierba fresca o almendra hasta matices a fruta madura o tomate.

Un mal aceite, en cambio, puede tener olores rancios o incluso a humedad, lo que indica que ha sido almacenado o manipulado de forma incorrecta.

4. El sabor: El toque final

Cuando lo pruebes, un buen aceite de oliva virgen extra debe ofrecerte un sabor equilibrado. Tiene que ser afrutado, con un toque de amargor y picante. El amargor proviene de los polifenoles, compuestos antioxidantes que, además de ser beneficiosos para la salud, le dan cuerpo. El picante, por su parte, es un indicador de frescura y suele encontrarse en aceites de cosecha temprana.

Un aceite de baja calidad puede resultar plano, insípido o incluso tener un sabor desagradable, lo que indica que ha sido refinado o que la aceituna no estaba en su mejor estado al ser recolectada.

5. Monovarietales vs. 'Coupages' o 'Blends

Los aceites monovarietales provienen de una única variedad de aceituna, como la picual, arbequina u hojiblanca, y suelen tener un perfil de sabor más marcado. Por ejemplo, el picual es conocido por su sabor robusto y picante, mientras que la arbequina tiene un sabor más suave y afrutado.

Por otro lado, los aceites "coupages" son mezclas de diferentes variedades. Estos aceites permiten conseguir un equilibrio en el sabor, combinando características de unas y otras para lograr un perfil más complejo y armonioso.

Ambos tipos de aceites pueden ser de excelente calidad, la elección entre uno u otro dependerá únicamente de tus preferencias personales en cuanto a sabor.

Los mejores AOVE que puedes encontrar en Amazon

¿Dispuesto a lanzarte a la cata? ¡Claro que sí! ¡Y qué mejor que siguiendo nuestras recomendaciones expertas! Damos fe de que estos cinco AOVEs son de lo mejorcito que encontrarás a un sencillo golpe de click.

Palacio Marqués de Viana

Un paso más en la senda de enorme calidad y de convertirse en los mejores embajadores del AOVE en España. Lo ha dado la familia Vañó (Castillo de Canena) con Patio de Viana y Palacio Marqués de Viana, seleccionando lo mejor de su aceituna arbequina, picual y royal. El primero, ofrece las delicias de la cosecha de otoño en monovarietales de una aceituna más madura. El segundo, 'blends' de cosecha temprana con un precioso diseño y que ya cuentan con el Premio Internacional a la calidad Mario Solinas, una de las más altas distinciones.

PALACIO MARQUÉS DE VIANA Palacio Marqués de Viana

Castillo de Canena

De todas las referencias de esta compañía de Jaén pionera, como te adelantábamos, en ensalzar las bondades de los aceites españoles, en llevarlos por medio mundo y en introducirlos en el sector "premium", no sabríamos con cuál quedarnos. Esperamos con avidez también cada año su Primer Día de Cosecha, cuya botella siempre diseña alguna celebridad escogida y que guarda lo mejor de una selección de aceitunas de pagos. Este año, es un homenaje al renacentista Andrés de Valdelvira y, dado el buen clima de 2024, la calidad es particularmente excepcional. ¡Pruébalo!

Castillo de Canena Castillo de Canena - Estuche Primer día de Cosecha

Rincón de la Subbética

Este fue el mejor aceite del mundo según la guía Evooleum 2023 y queda segundo en la edición 2024 de la guía. Jamás falla y por eso está entre nuestros favoritos. La etiqueta estrella de Almazaras de la Subbética es un verdadero 'hit', un zumo de aceituna que sale de las selectas parcelas del Parque Natural de las Sierras Subbéticas y que es francamente impresionante. Acumula alrededor de 250 medallas en los últimos cinco años y no nos extraña. ¡Viva Priego de Córdoba!

olivaoliva Rincón de la Subbética

Palacio de los Olivos

Su picual complejo y delicado nos chifla porque es sofisticadísimo. Este Palacio de los Olivos del Campo de Calatrava ciudarrealeño es el tesoro de los Mora, que cambiaron cereales por olivar intensivo y bendita la hora. Llevan vendiendo esta maravilla desde 2015 y cada año nos está más bueno. ¡Un regalazo, número 1 en el ranking mundial The EVOO World Ranking!

Palacio de los Olivos PALACIO DE LOS OLIVOS - Estuche DUO

Venta del Barón

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

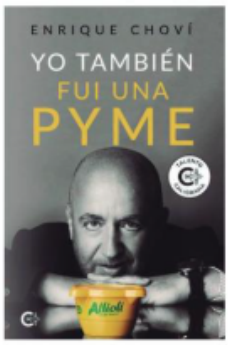
Venta del Barón Venta del Barón Aceite de Oliva Virgen Extra

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.

DISTRIBUCIÓN, ALIMENTACIÓN & CONSUMO
RETAILACTUAL

Diciembre de 2024

Medio: Revista pág. 19 | **Sección:** Libros | **Espacio:** 162,50 cm²
Audiencia: | **Tirada:** 6.000 | **Valor publicitario:** 816´66 €



Yo también fui una pyme

Enrique Choví, CEO de la empresa familiar Grupo Choví, presenta su primer libro, una autobiografía en la que explora las dinámicas familiares y empresariales de dirigir una compañía con casi 70 años de historia y en la que señala la empatía y la solidaridad como pilares fundamentales del éxito de Choví y sus salsas, especialmente su emblemático Allioli. Además, comparte detalles de su gestión poniendo el foco en los triunfos, los desafíos y las lecciones aprendidas. Tras 30 años al frente del negocio, Enrique Choví arroja un relato inspirador y ofrece consejos prácticos sobre cómo dirigir y hacer crecer a una pequeña y mediana empresa. Asimismo, en 'Yo también fui una pyme' pone en valor la importancia de las personas que conforman la organización como una de las claves del triunfo de la compañía que en la actualidad se consolida en la elaboración y distribución de salsas desde 1950. La autobiografía también se presenta como una guía para emprendedores, líderes de pymes y empresas familiares.

Enrique Choví
Caligrama Editorial
Pl. de la Magdalena, 9, 3º
41001 Sevilla
Tel. 910 059 680
www.caligramaeditorial.com



Guía Vinos Gourmets

La Guía Vinos Gourmets (GVG) celebra su 40 aniversario como un referente en el sector vinícola español, manteniendo su rigor e imparcialidad gracias a su sistema de cata a ciegas, que sigue vigente desde su primera edición en 1983. Para esta 40 edición, la GVG ha introducido La Liga del '100, una categoría de la que forman parte aquellos vinos a los que el Comité de Cata ha otorgado 100 puntos por su carácter excepcional; esta novedad ha sido solicitada por los usuarios y se estrena con el reconocimiento a nueve referencias españolas La GVG 2025 incluye 1.270 bodegas y 4.914 vinos reseñados, con descuentos exclusivos para lectores en 159 bodegas y tiendas especializadas, consolidándose como una fuente de información clave para profesionales del sector, enoturistas y amantes del vino. La GVG supone el trabajo de todo un año en el que se ha recopilado la información más actualizada de cada una de las zonas vinícolas publicadas: denominación de origen, vino de pago, vino de la tierra, vino de calidad, etc., señalando novedades, si las hubiese.

Guía Vinos Gourmets
Grupo Gourmets
C. de Aniceto Marinas, 92, Moncloa - Aravaca, 28008 Madrid
Tel. 915 48 96 51
www.gourmets.net



Evooleum 2025

La 9ª edición de la Guía Evooleum da a conocer los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos Evooleum Awards. en la campaña 2024/25 se sube a lo más alto de este ranking Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón. El podio lo completan Rincón de la Subbética -uno de los que nunca falla-, un hojiblanco nacido en las Sierras Subbéticas cordobesas; y el italiano Guglielmi Monocultivar Coratina -otro de los clásicos de la guía-. Además, el 4º puesto es para LOA 77, por primera vez un aceite de Madrid se cuela en el TOP 10. España, pese a la baja producción de las dos últimas campañas, sigue siendo el mayor productor mundial de aceite de oliva, y coloca 59 AOVEs -de ellos 37 andaluces, seguida a gran distancia por Italia, con 19- en un TOP100 en el que figuran 32 zumos ecológicos y otros 34 con Denominación de Origen Protegida. Además, esta guía trae recetas y curiosidades sobre el llamado "oro líquido".

ESIC Mercacei
C. de Andrés Mellado, 72, Chamberí, 28015 Madrid
Tel.915 44 40 07
www.mercacei.com

Medio: Comerbeberdormir.com
Publicado: 01/12/2024 **Audiencia**: 550
Edición: **Valor**: 250€
Sección:
URL: comerbeberdormir.com/mejores-aoves-del-mundo-2025/...



https://www.comerbeberdormir.com/mejores-aoves-del-mundo-2025/

Comerbeberdormir.com
01/12/2024

Mejores AOVEs del mundo 2025

1. Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2. Rincón de La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3. Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4. LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6. Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7. Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

8. O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9. Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10. Masarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

Mejores AOVEs del mundo, según la prestigiosa Guía Evooleum Worlds TOP 100 Extra Virgin Olive Oils 2025, 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: periodistadigital.com
Publicado: 01/12/2024 **Audiencia**: 2.980.786
Edición: Digital **Valor**: 3.696€
Sección:
URL: periodistadigital.com/elbuenvivir/20241201/evooleum-awa...

Evooleum Awards a los Mejores AOVE del Mundo: siete de los diez mejores son españoles - El buen vivir de Juan Luis Recio

Incluido, junto con otros seis, el número 1 del Top 10, que también es español. Se trata del aceite de oliva virgen extra manchego **Dehesa el Molinillo Coratina** *que* logra la primera posición en esta edición que tiene un Top 10 conformado por 7 AOVE españoles, dos italianos y un croata. Así, el **Grupo Editorial Mercacei** acaba de lanzar al mercado la 9ª edición de la **Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils** con los 100 mejores AOVE del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos **Evooleum Awards**. Once países cuentan con representación en esta nueva guía, entre ellos **Portugal**, **Grecia**, **Turquía**, **Marruecos**, **Brasil** o **Francia**.

Así que ya está en el mercado la 9ª 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 **Dehesa el Molinillo Coratina**, un monovarietal manchego de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón.

El Top 10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra **– Evooleum Awards 2024-** está compuesto por siete vírgenes extra españoles, dos italianos y un croata:



1º ***Dehesa El Molinillo Coratina*** (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2º ***Rincón De La Subbética*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3º ***Guglielmi Monocultivar Coratina*** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º ***LOA 77*** (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6º ***Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*** (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7º ***Valdenvero Hojiblanco*** (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

8º ***O.LIVE Ecologic*** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º ***Monte Rosso Grand Selection*** (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10º ***Ma'sarah Lecciana*** (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

El Top 100 de los **Evooleum Awards 2024** cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), 10 de ellos pertenecientes a la Cuenca Mediterránea. A pesar de acumular dos campañas consecutivas de baja producción debido a las inclemencias meteorológicas, **España**, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 59 AOVE -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por **Italia**, con 19, en un listado en el que figuran 32 zumos ecológicos y otros 34 con **Denominación de Origen Protegida** (D.O.P.).

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 Top 100, 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.

Por supuesto, la **Guía EVOOLEUM 2025** es gastro a más no poder. Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza **Elena Arzak**, chef de Restaurante Arzak (San Sebastián, España, tres estrellas Michelin), Premio Nacional de Gastronomía 2010 y World's Best Female Chef 2012. El atractivo recetario de aperitivos con aceituna que recoge sus páginas cuenta con propuestas de **Paco Roncero**, **Mario Sandoval**, **Begoña Rodrigo** y **Toño Pérez**; mientras que *12 meses, 12 platos con AOVE* es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año. Interesantes artículos como *Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra; El AOVE se cuela en las series de TV; AOVE & carne, el maridaje perfecto; o 12 libros imprescindibles para adentrarnos en el apasionante mundo del virgen extra*, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.



Con una periodicidad anual, la **Guía Evooleum 2025** -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web de **Evooleum** 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 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (**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: Revistaplacet.es
Publicado: 02/12/2024 **Audiencia**: 3.810
Edición: **Valor**: 268€
Sección:
URL: revistaplacet.es/un-aceite-madrileno-entre-los-10-mejor...

Revistaplacet.es
02/12/2024

Un aceite madrileño entre los 10 mejores AOVEs del mundo

El AOVE LOA 77, el exclusivo coupage de edición limitada y cosecha temprana, nacido de la selección de 77 hileras de olivos ecológicos a orillas del Tajo, ocupa el puesto nº4 con 95 puntos.

Los mejores AOVEs del mundo

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina logra la primera posición en esta edición que tiene un TOP10 conformado por 7 AOVEs españoles, dos italianos y un croata.

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 9ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards.

Ya está en el mercado la 9ª 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.

Dehesa el Molinillo Coratina, el mejor del mundo

En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2024- está compuesto por siete vírgenes extra españoles, dos italianos y un croata:

1º Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2º Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3º Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7º Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

8º O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10º Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España).

LOA 77, el AOVE de Pilar y Pedro Laguna

Por primera vez en la historia de la Guía EVOOLEUM, un aceite madrileño se cuela en el TOP10. LOA 77 forma parte de OLEUM Laguna el proyecto de Pilar y Pedro Laguna que arrancó en 2017

con el objetivo de elaborar AOVEs orgánicos de calidad premium, los olivos de las variedades arbequina, hojiblanca, picual y arbosana contemplan el curso del río Tajo.

UN ACEITE MADRILEÑO ENTRE LOS 10 MEJORES AOVES DEL MUNDO

LOA 77 es un exclusivo coupage -hojiblanca y picual- de edición limitada y cosecha temprana nacido de la selección de 77 hileras de olivos ecológicos envueltos en mantos de lavanda, planta aromática que sirve de cubierta vegetal de la localidad de Villaconejos, Madrid. Además, otro de sus AOVE's, OLEUM Laguna de Blas, con DOP Aceite de Madrid -recientemente creada-, ocupa el puesto 22 con 91 puntos.

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2024 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), 10 de ellos pertenecientes a la Cuenca Mediterránea.

Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2025 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros.

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.

SENIOR50

[https://n9.cl/kok0z]

2 de diciembre de 2025

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Nutrición
- **Espacio:** 840 x 560 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 20.000
- **Visitas:** 80.000
- **Valor publicitario**: 429´58 €

Los 100 mejores aceites del mundo en la Guía Evooleum 2025



La Guía Evooleum 2025 llega con fuerza, consolidándose como el referente mundial en el ámbito del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE).

La reciente publicación de esta Guía que cada año esperan los amantes del buen aceite, destaca a los 100 mejores AOVEs del mundo. Los productos incluidos en la Guía han sido seleccionados por el riguroso jurado de los Evooleum Awards, que este año coronaron al Dehesa El Molinillo Coratina de Ciudad Real como el mejor AOVE de la campaña 2024/25. Este monovarietal manchego confirma el predominio de la variedad coratina en lo más alto del podio.

La guía es bilingüe (español/inglés) y se puede adquirir por 19,50 euros en la web www.evooleum.com. Además, se distribuye en restaurantes con estrella Michelin y otros referentes gastronómicos. Ideal para chefs, foodies y amantes del aceite de oliva, es una obra imprescindible para disfrutar y entender el «oro líquido».

Top 10 de 2024

El ranking incluye siete aceites españoles, dos italianos y uno croata, destacando las variedades coratina, hojiblanca, picual, leccino y lecciana. Los tres primeros puestos son:

Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos) – Ciudad Real, España.
Rincón De La Subbética (96 puntos) – Córdoba, España.
Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos) – Barletta-Andria-Trani, Italia.
El listado completo muestra la excelencia del aceite español, que lidera con 59 AOVEs (37 andaluces), seguido por Italia con 19. En total, participan 11 países, destacando los mediterráneos. Además, la guía premia el packaging, los pequeños productores (menos de 2.500 litros por campaña) y los AOVEs más saludables según su contenido en polifenoles.

Novedades 2025



El prólogo está a cargo de Elena Arzak, chef del restaurante Arzak con tres estrellas Michelin. Entre las novedades, destacan:

Recetario gourmet: Aperitivos con aceitunas firmados por chefs como Paco Roncero y Begoña Rodrigo, y platos internacionales con AOVE para cada mes del año.
Artículos temáticos como: «El AOVE en las series de TV», «AOVE & carne, el maridaje perfecto», y recomendaciones de 12 libros esenciales para profundizar en el mundo del AOVE.

Medio: Euro Weekly News
Publicado: 03/12/2024
Audiencia: 337.956
Edición: Digital
Valor: 817€
Sección:
URL: euroweeklynews.com/2024/12/03/spain-reigns-supreme-as-t...

Spain leads the world in olive oil rankings " Euro Weekly News

Discover how Spain dominates the global olive oil market in 2024, with seven Spanish oils in the top 10 Evooleum rankings, including the world's best, Dehesa El Molinillo. Credit : Shutterstock

Spain has once again cemented its position as the global leader in olive oil production, with seven Spanish oils dominating the prestigious Evooleum Guide 2024/2025 Top 10

. This recognition underscores Spain's unmatched expertise, innovation, and passion for producing high-quality extra virgin olive oil (EVOO).

Dehesa el Molinillo crowned best olive oil in the world for 2024

Topping the charts this year is Dehesa El Molinillo Coratina, an exceptional oil from Retuerta del Bullaque in Ciudad Real. Scoring an impressive 97 points, this "liquid gold" wowed the judges with its exquisite flavours of almond, artichoke, and subtle roasted notes reminiscent of cosy evenings by the fire.

But Dehesa El Molinillo is more than just its taste. The estate embodies sustainability, cultivating its olive trees amidst a thriving ecosystem. This harmony between tradition and biodiversity reflects Spain's commitment to preserving its natural resources while achieving excellence.

Spain leads the world in olive oil rankings

Spain didn't just claim the top spot; it swept the competition. Of the Top 100 oils in the Evooleum Guide, a staggering 59 are Spanish, leaving Italy trailing with just 19 entries. In the Top 10 alone, Spain occupies seven spots, including:

Rincón De La Subbética (Cordoba) – 2nd place with 96 points

LOA 77 (Madrid) – 4th place

Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (Cordoba) – 6th place

Valdenvero Hojiblanco (Ciudad Real)

O.Live Ecologic (Jaén)

Ma'sarah Lecciana (Alicante)

Why Spain leads the olive oil world

Spain's dominance is no coincidence. The country is the world's largest olive oil producer, combining ancient traditions with cutting-edge innovation. Spanish producers prioritise:

Sustainability: Many estates embrace eco-friendly practices, promoting biodiversity and soil health.

Quality Over Quantity: While Spain leads in volume, its focus on flavour profiles and authenticity sets its oils apart.

Global Recognition: Spanish oils consistently earn top accolades, reinforcing their position in international markets.

Spain's triumph in the 2024/2025 Evooleum Guide is a testament to its role as the global ambassador of olive oil. More than a product, Spanish EVOO represents a legacy of craftsmanship, sustainability, and Mediterranean culture.

As the world's olive oil enthusiasts turn to Spain for inspiration, one thing is clear: when it comes to "liquid gold," no one does it better.

Find more news about Spain

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.

CLUB DE GOURMETS

☞ [https://n9.cl/3oy89]

3 de diciembre de 2024

Medio: Internet | **Sección:** Actualidad | **Espacio:** 1.175 x 3.200 píxeles

Usuarios únicos/mes: 32.340 | **Visitas:** | **Valor publicitario**: 532´00 €

El mejor AOVE del mundo es manchego



Ya está en el mercado la 9ª edición de la Guía EVOOLEUM con los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo elegidos por 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 Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad que más veces ha conquistado este galardón.

El top10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM Awards 2024- está compuesto por siete vírgenes extra españoles, dos italianos y un croata:

Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)
Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)
Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)
Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

El top100 de los EVOOLEUM Awards 2024 cuenta con representación de 11 países: España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel. A pesar de acumular dos campañas consecutivas de baja producción debido a las inclemencias meteorológicas, España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19, en un listado en el que figuran 32 zumos ecológicos y otros 34 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

En su última edición la Guía EVOOLEUM 2025 cuenta con el prólogo de Elena Arzak, chef de Restaurante Arzak (San Sebastián, España, tres estrellas Michelin), Premio Nacional de Gastronomía 2010 y World's Best Female Chef 2012. Además de un recetario de aperitivos con aceituna que recoge las propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez.

Medio: abc.es
Publicado: 04/12/2024
Audiencia: 24.252.631
Edición: Digital
Valor: 30.073€
Sección:
URL: abc.es/gastronomia/diez-mejores-aceites-oliva-mundo-sie...

04/12/2024

Los diez mejores aceites de oliva del mundo: siete de ellos son españoles

Los diez mejores aceites de oliva del mundo: siete de ellos son españoles La Guía Evooleum ha revelado su selección de los 100 mejores AOVES mundiales, con España como protagonista en el número uno con un monovarietal de una región poco conocida por este producto Paco Roncero: «La historia del bocadillo perfecto y el aceite de oliva me va a perseguir siempre» Almazara del mejor aceite de oliva del mundo, de la variedad coratina, en una región poco conocida por este producto ABC La Guía Evooleum ha revelado su selección de los 100 mejores AOVES mundiales, con España como protagonista en el número uno con un monovarietal de una región poco conocida por este producto Paco Roncero: «La historia del bocadillo perfecto y el aceite de oliva me va a perseguir siempre» Almazara del mejor aceite de oliva del mundo, de la variedad coratina, en una región poco conocida por este producto ABC La Guía Evooleum 2025 ha publicado ya su listado anual con los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. En ella, España vuelve a ser protagonista con un zumo de aceituna de la campaña de 2024. Un monovarietal manchego, de un pueblo de la provincia de Ciudad Real ...

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: eleconomista.es
Publicado: 05/12/2024 **Audiencia**: 11.772.737
Edición: Digital **Valor**: 14.598€
Sección:
URL: eleconomista.es/industria/noticias/13121419/12/24/envas...

Envases y Botellas Ayrtac se expande: abre nuevo centro logístico en Andalucía para impulsar su actividad en el sector del aceite

Envases y Botellas Ayrtac sigue avanzando en su plan de expansión. La empresa, especializada en envases de vidrio, va a poner en marcha unas nuevas instalaciones en **Andalucía**. En concreto, la compañía contará con un **nuevo almacén** y un **equipo especializado en el sector del aceite**.

Estas nuevas instalaciones, situadas en **Córdoba**, serán el **nuevo centro logístico** de Envases y Botellas Ayrtac para la zona sur, según explican fuentes de la empresa a *elEconomista*

La empresa contará con un **equipo especializado en el sector del aceite**. De momento, ya se ha incorporado el primer profesional y la previsión es que, en enero de 2025, se incorpore otra persona más. A ellos se sumará un tercer experto en el mes de mayo, de manera que la empresa estará 100% ya preparada para la **próxima campaña de aceite**. Este equipo contará así con expertos en logística, ventas y atención al cliente para ofrecer soluciones personalizadas y proporcionar una atención integral a los productores de aceite de oliva.

El nuevo almacén y el equipo especializado permitirán "ofrecer un **servicio más ágil** y cercano a los clientes del sur de España" no solo en el sector del aceite en el que Ayrtac quiere consolidarse el próximo año como el proveedor de referencia de botellas de vidrio estándar y premium tanto en el territorio nacional como en Portugal, añaden desde la compañía. Precisamente, la empresa también será patrocinador de la gala Evooleum en la que se entrega el premio al mejor aceite del mundo.

El centro logístico y el nuevo equipo de expertos se pone en marcha dentro del **plan de expansión** de Grupo Ayrtac que afrontó su proceso de reorganización de la actividad en Ayrtac Maquinaria SL y en Envases y Botellas Ayrtac SL, con oficinas centrales en Utebo, en Zaragoza. Aparte se cuenta con un centro tecnológico y almacén logístico en Calahorra.

WhatsApp
TwitterLinkedin
Beloud
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.

TODOS A COMER

☞ [https://n9.cl/vxfus]

5 de diciembre de 2024

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 700 x 2.775 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 18.180
- **Visitas/mes:** 28.290
- **Valor publicitario**: 410´00 €

España lidera el ranking de los mejores aceites de oliva del mundo, según la Guía EVOOLEUM 2025



Siete de los diez mejores aceites de oliva virgen extra (AOVEs) del mundo son españoles, según la 9ª edición de la Guía EVOOLEUM, que acaba de salir al mercado. El manchego Dehesa el Molinillo Coratina se corona como el número uno en esta prestigiosa selección.

España sigue demostrando su liderazgo en la producción de aceite de oliva virgen extra de la más alta calidad. La recién lanzada Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils 2025, publicada por el Grupo Editorial Mercacei, presenta los 100 mejores AOVEs del mundo basándose en los resultados del renombrado concurso EVOOLEUM Awards. Este año, el Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego, encabeza la lista con una puntuación de 97, confirmando el dominio español en este sector.

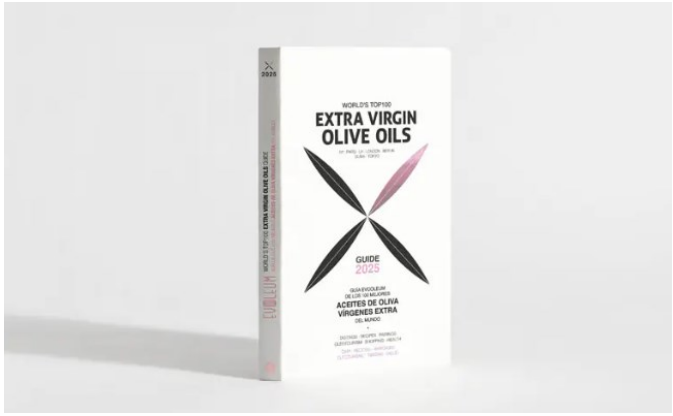
Índice (acceso rápido al contenido)

1. Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra de este año
2. Un homenaje al oro líquido
3. Dónde conseguir la Guía EVOOLEUM 2025

Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra de este año
Esta nueva edición destaca por un podio dominado mayoritariamente por aceites españoles. Entre los diez primeros, siete de ellos son de nuestro país:

Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos) – Ciudad Real (España).
Rincón De La Subbética (96 puntos) – Córdoba (España).
Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos) – Barletta-Andria-Trani (Italia).
LOA 77 (95 puntos) – Madrid, (España).
Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos) – Perugia (Italia).
Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos) – Córdoba (España).
Valdenvero Hojiblanco (94 puntos) – Ciudad Real (España).
O.LIVE Ecologic (94 puntos) – Jaén (España).
Monte Rosso Grand Selection (93 puntos) – Istria (Croacia).
Ma'sarah Lecciana (93 puntos) – Alicante (España).
La guía incluye aceites de 11 países diferentes, con España liderando el ranking con 59 referencias, seguida por Italia con 19. Esta edición también destaca por su diversidad, con 32 propuestas ecológicas y 34 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Un homenaje al oro líquido
Guía EVOOLEUM 2025 con los mejores aceites de oliva del mundo
Guía EVOOLEUM 2025 con los mejores aceites de oliva del mundo.
Además de ofrecer un completo ranking de los mejores AOVEs, la Guía EVOOLEUM 2025 destaca por un contenido adicional que fascinará a los amantes de la gastronomía. En esta edición, el prólogo lo ha realizado Elena Arzak, chef del prestigioso Restaurante Arzak en San Sebastián y reconocida como World's Best Female Chef en 2012.



Esta publicación incluye un original recetario de aperitivos de cocineros de renombre, como Paco Roncero, Mario Sandoval y Begoña Rodrigo, y artículos fascinantes como «El AOVE se cuela en las series de TV» o «AOVE & carne, el maridaje perfecto».

Cada ficha del TOP100 proporciona información detallada sobre el aceite, incluyendo su procedencia, variedades, tipo de cultivo y sugerencias de maridaje. Además, la guía reconoce los mejores diseños de packaging y premia a los pequeños productores que destacan por su calidad, con menos de 2.500 litros por campaña y los vírgenes extra más saludables, basándose en su contenido en polifenoles.

Dónde conseguir la Guía EVOOLEUM 2025
La Guía EVOOLEUM 2025 se ha publicado en castellano e inglés, tiene un coste de 19,50 euros y se puede adquirir a través de su página web oficial www.evooleum.com.

También se ha distribuido en más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y entre los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como en escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet.

Es, sin duda, una publicación imprescindible para cocineros y amantes de la gastronomía que deseen profundizar en el apasionante mundo del aceite de oliva virgen extra.

Medio: viajar.elperiodico.com
Publicado: 05/12/2024 **Audiencia**: 625.211
Edición: Digital **Valor**: 907€
Sección:
URL: viajar.elperiodico.com/planes/mejores-aceites-mundo-esp...

05/12/2024

MEJOR ACEITE MUNDO | El mejor aceite del mundo es de un pueblo de Ciudad Real

Descuentos

Estos son los mejores aceites del mundo: 7 son de España y el ganador es de un pueblo de Ciudad Real

La novena edición de la 'Guía EVOOLEUM' ha dado a conocer los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo y España arrasa en el Top 10.

España arrasa en los EVOOLEUM Awards. / Istock / fcafotodigital

-

5/12/2024, 8:35

Oro líquido, el alma de la tierra, un destello dorado que encierra siglos de tradición y pasión, y que, en cada gota lleva impregnada la esencia del sol que acaricia los olivares. No vamos ahora a ensalzar las bondades del AOVE , pero sí a felicitar a España, el mayor productor mundial de aceite de oliva , por los éxitos cosechados en los EVOOLEUM Awards , el concurso internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad.

El mejor AOVE del mundo: de Ciudad Real

La novena edición de la Guía EVOOLEUM acaba de dar a conocer los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo y, redoble de tambores, en esta ocasión, el mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es Dehesa el Molinillo Coratina (Ciudad Real) un monovarietal de coratina, la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón.

La Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils , editada por Mercacei, cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), perteneciendo 10 de ellos para la Cuenca Mediterránea. Y, a pesar de dos campañas de baja producción debido a las inclemencias del tiempo, España coloca nada menos que 59 AOVEs (37 de ellos andaluces), seguida por Italia, con 19.

TOP10 Evooleum 2024, el mejor oro líquido del mundo.

/ D.R.

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina ha conseguido alzarse con la primera posición en esta edición. Al abrigo de los montes de Toledo, en el pueblo de Retuerta del Bullarque , encontramos Dehesa el Molinillo , una f inca con 4.200 hectáreas situadas entre los 700 y los 1.300 metros de altitud . En este entorno, descubrimos olivos de variedades como la autóctona cornicabra, la empeltre o la lauredada coratina que conviven con la crianza de ganado vacuno, ovino y caprino y con una amplia variedad de especies autóctonas como ciervos, gamos, corzos, buitres y águilas. Además, la Dehesa ha sido declarada zona especial para la conservación del lince.

Los mejores AOVEs del mundo

El TOP10 de los EVOOLEUM Awards está conformado por 7 AOVEs españoles, dos italianos y un croata . Tras Dehesa El Molinillo Coratina le siguen Rincón De La Subbética (Córdoba), Guglielmi Monocultivar Coratina (Barletta Andria Trani, Italia), LOA 77 (Madrid), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia, Italia), Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (Córdoba), Valdenvero Hojiblanco (Ciudad Real), O.LIVE Ecologic (Jaén), Monte Rosso Grand Selection (Istria) y Ma'sarah Lecciana (Alicante).

Portada de la novena edición de la Guía Evooleum.

/ D.R.

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.

Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2025 se presenta en una edición bilingüe (castellano/inglés) y se puede adquirir en la web de evooleum por 19'50 euros . Además, se distribuye a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants.

Este año, el prólogo de esta biblia del oro líquido, lo ha escrito Elena Arzak , chef de Restaurante Arzak , que señala que el AOVE forma parte de su vida y de su educación gastronómica. Además, destaca la importancia de la divulgación y la formación práctica. 'El del AOVE es un mundo muy amplio, como el del vino, y nunca dejas de aprender'.

Recogida de la aceituna en España.

/ Istock / José Antonio Luque Olmedo

La guía también incluye un recetario de aperitivos con aceituna que cuenta con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo o Toño Pérez. Asimismo, también ofrece una selección de platos internacionales para cada mes del año en el capítulo 12 meses, 12 platos con AOVE .

Noticias relacionadas

El mejor turrón según la OCU: es de los más tradicionales y está hecho con un 70 % de almendras

Curiosidades sobre el AOVE, maridajes o una bibliografía de 12 libros imprescindibles para adentrarnos en el mundo del virgen extra, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido .

Ahora que ya sabes que el mejor aceite del mundo sale de un olivar en los montes de Toledo , es momento de probarlo para descubrir todos los sabores y matices que ofrece . Y ya te avanzamos que son muchos, desde manzana, plátano o anacardo hasta toques de vainilla y canela.

Tags _

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: 08/12/2024
Audiencia: 24.252.631
Edición: Digital
Valor: 30.073€
Sección:
URL: abc.es/espana/castilla-la-mancha/secretos-mejor-aceite-...

Los secretos del mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, hecho en Ciudad Real con una variedad única

Entre las elevaciones de los Montes de Toledo y los llanos de las rañas, en un paisaje perfilado por los ríos Bullaque y Milagro, que nutren al gran embalse de la Torre de Abraham, es donde nace el que este año ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo. Allí, en un ecosistema donde la naturaleza y el bosque mediterráneo conviven en armonía con la ganadería y la agricultura, es el lugar en el que se encuentra Dehesa El Molinillo, que elabora el AOVE homónimo a partir de la variedad coratina, que **con una valoración de 97 puntos, se ha alzado con el primer puesto en la novena edición de la prestigiosa Guía Evooleum**.

Perteneciente al municipio de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real) y a poca distancia del antiguo poblado del castillo del Milagro, la Dehesa del Molinillo, que hunde sus raíces históricas allá por el siglo XI es una gran extensión de 4.200 hectáreas, lo que la convierte en una de las fincas más grandes de España. La propiedad, tras pasar por varias manos a lo largo de los siglos, pertenece ahora a la familia Lao y está dirigida por **Pedro Belmar, experimentado ingeniero técnico agrícola y *alma mater* de este gran proyecto** que puede presumir este año de elaborar el mejor AOVE del mundo.

Desde que se comenzó a producir aceite de oliva virgen extra, la obsesión por obtener aceites puros que expresen la variedad de la que proceden se ha mantenido, siempre **bajo la batuta del maestro de almazara Juan Manuel Ramos**, quien vela porque la aceituna se coseche siempre en un óptimo punto de maduración y se preserve al máximo la frescura de los frutos. Él, además, nació en El Molinillo, ya que su madre, Adela, ha ejercido como guardesa y ama de llaves de la casa durante las últimas décadas, por lo que tiene una fuerte vinculación sentimental con la finca.

Con antecedentes en este cultivo, no fue hasta principios del siglo XX cuando la industria olivarera empezó a consolidarse en los Montes de Toledo y comenzó a destacar su gran calidad, no sólo reconocida aquí, sino también en ámbitos internacionales. En este contexto es cuando en El Molinillo se plantan los primeros olivos, que ahora son centenarios, con un marco tradicional con poco rendimiento. Se escogió la **variedad reina de los Montes de Toledo, la cornicabra**, una oliva con alto contenido en ácido oleico, polifenoles y antioxidantes, y tremendamente estable, de sabor amable, con un ligero picor y con notas herbales y de plantas aromáticas.

Así, la finca cuenta con un olivar de cornicabra en la falda de la sierra, de 82 hectáreas, en secano, sobre suelos muy pobres, pero con capacidad de conservar la humedad, lo que permite el cultivo ecológico y el mantenimiento de una cubierta vegetal. De esta parcela, se obtiene **uno de los aceites emblemáticos de Dehesa El Molinillo, Reserva de Familia Ecológico**. Además del olivar de la sierra, cuenta con otras 70 hectáreas de olivares que también se acercan a la centuria.

La elaboración de los aceites de oliva virgen extra de la finca se lleva a cabo desde 2019 en unas impresionantes instalaciones propias equipadas con una tecnología de última generación,

que permiten una perfecta molturación y minimizan cualquier contacto posible con el oxígeno, consiguiendo un producto puro y de aromas y sabores francos y directos.

A las plantaciones primigenias, se han sumado nuevos olivares, alcanzando las 230 hectáreas de olivar. Los más modernos están plantados con riego por goteo, pero también se rigen por principios de agricultura de producción integrada. Además de la cornicabra, también cuentan con la variedad empeltre, una variedad ancestral que procede del valle del Ebro y se cultiva también en el Bajo Aragón, y se caracteriza por notas de aceituna y ligeramente dulces, de almendra y manzana. Y con **la coratina que es una apuesta personal de Dehesa El Molinillo, una variedad de origen italiano**, que expresa notas herbáceas y tostadas, y que además posee un contenido muy alto en polifenoles.

Es con el fruto de los olivos de esta variedad única con el que se elabora el aceite que nos ha traído hasta aquí. **El AOVE Premium Dehesa del Molinillo Coratina, el reconocido como mejor del mundo de esta campaña para la Guía Evooleum**, se caracteriza por su olfato frutado intenso de aceituna verde, de gran complejidad entre las notas herbáceas, vegetales y frutales, bien integradas: hierba fresca, alcachofa, tomate, almendra verde, plantas y frutos silvestres como la menta y la mora, para terminar con un sutil tostado que recuerda al café y la canela.

En boca es limpio y fragante, potente desde la entrada y muy elegante en su recorrido, apreciándose todas las notas percibidas en nariz, un amargo medio-alto y un picante algo más intenso y progresivo que recuerda la pimienta verde. Retrogusto almendrado, con gran armonía entre los descriptores olfativos y gustativos, que lo hacen muy persistente. En definitiva, ya saben donde se elabora, sus características y, con **un precio de menos de 13 euros en una botella de 250 mililitros**, pueden comprarlo en su página web -www.dehesaelmolinillo.com-. ¿A qué esperan para probar el mejor aceite 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: okdiario.com
Publicado: 08/12/2024
Audiencia: 19.625.878
Edición: Digital
Valor: 24.336€
Sección:
URL: okdiario.com/coolthelifestyle/lifestyle/regalos-gourmet...

Regalos gourmet que marcan la diferencia: vinos, ibéricos y dulces de lujo

Esta Navidad, sorprende con lo mejor del mundo gourmet: desde vinos y *champagnes* exclusivos hasta deliciosos bombones artesanales y clásicos ibéricos. Las mesas festivas se llenan de productos que no sólo son un regalo para el paladar, sino también una experiencia para compartir con los tuyos. **¿Qué tal un vino Reserva que eleve la cena o un lomo ibérico que hable de tradición?** Para el toque dulce, bombones de autor o turrones reinventados. Y si buscas brindar, apuesta por un *champagne* único. Estas propuestas son el detalle perfecto para regalar o disfrutar en las reuniones más especiales del año.

Vinos para maridar

El **Marqués de Murrieta 2020 Edición Limitada 1,5l** es una exclusiva botella magnum que rinde homenaje a los artesanos y celebra la conexión entre el vino y la alta artesanía. Su *packaging*, inspirado en la marroquinería de lujo, está hecho de piel de curtido vegetal, tratada mediante procesos ecológicos, lo que lo convierte en un objeto único y deseado. Esta pieza destaca tanto por su diseño como por su enfoque sostenible.



(Foto: Marqués de Murrieta)

Finca Río Negro, junto al chef **Samuel Moreno de Molino de Alcuneza** (estrella Michelin), presenta su **Edición Especial Navidad** que celebra la tradición

de la Sierra Norte de Guadalajara. La propuesta incluye dos imprescindibles: **el vino tinto emblema 5º Año, elaborado con tempranillo y cabernet sauvignon**, tras 5 años de cuidadosa crianza, y un **pan artesanal de algarroba y espelta, creado por Moreno, con intensos matices de cacao y minerales.**



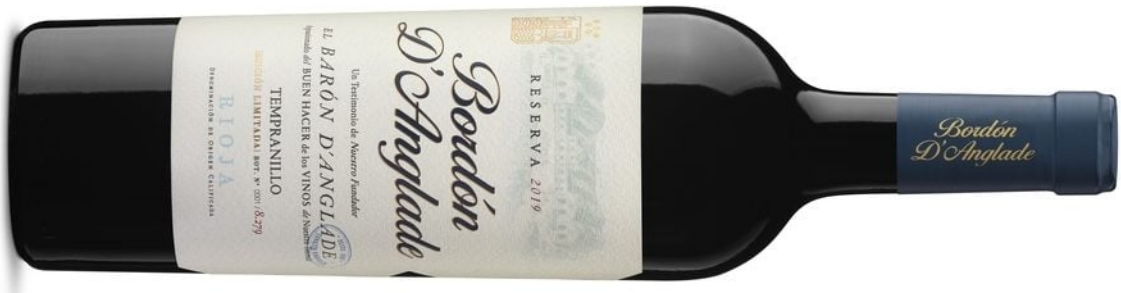
(Foto: Finca Río Negro)

Bodegas Montecillo presenta uno de sus vinos más top, su **22 Barricas Gran Reserva 2017**, una edición limitada de 6.600 botellas. Este vino multivarietal, elaborado con tempranillo, graciano, garnacha y mazuelo de fincas seleccionadas, envejece 34 meses en **barricas de roble francés Allier** y 42 meses en botella, alcanzando un equilibrio perfecto entre fruta y madera. Destaca por su intensidad frutal, taninos pulidos y capacidad de envejecimiento, resultado de una añada excepcional en 2017.



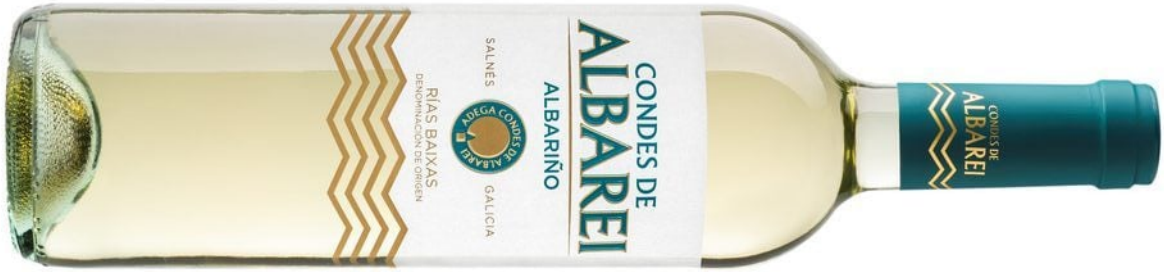
(Foto: Bodegas Montecillo)

Bodegas Franco-Españolas presenta dos vinos exclusivos para estas fiestas: **Bordón D'Anglade Crianza 2021** y **Bordón D'Anglade Reserva 2019**, un homenaje a su fundador, **Frèderick Anglade Saurat**, y al legado que une a Francia y España desde 1890. Elaborados en los viñedos de La Rioja, reflejan la excelencia y tradición que define a la bodega. Como detalle especial, **incluyen una boina parisina**, símbolo del estilo clásico francés . Una propuesta ideal para disfrutar momentos únicos estas Navidades.



(Foto: Bodegas Franco-Españolas)

Este blanco 100% Albariño, es uno de los de vinos de la DO Rías Baixas (Valle del Salnés) más top, se elabora con cepas de más de 25 años cultivadas en suelos arenosos y graníticos. Vendimiado a mano y con selección rigurosa. De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, ofrece aromas de frutas de hueso, tropicales y flores blancas.



(Foto: Condes de Albarei)

Para la sobremesa

Porque no todo van a ser vinos… **La m*aison* Bollinger presenta la PN VZ19**, una nueva interpretación de la Pinot Noir que **refleja el carácter del Grand Cru de Verzenay y la añada 2019**. Este *Blanc de Noirs* destaca por su elegancia, frescura y textura sedosa, con aromas de grosella, frutas amarillas y cítricos, y notas finales de naranja sanguina y un toque salino. Para realzar su sabor, **Bollinger ha creado un estuche edición limitada con conservas premium de ROI&Co**, como mejillones en escabeche y navajas, seleccionadas para complementar sus matices cítricos y salinos.



(Foto: Bollinger)

Gin Gold, la ginebra súper premium, y **Flabelus**, la marca española de calzado artesanal, lanzan **un exclusivo pack de edición limitada para esta Navidad ideal para regalar (o autoregalar).** Incluye una botella de Gin Gold, destacada por su frescura cítrica y cinco destilaciones, junto a unas elegantes **Mary Jane de seda dorada diseñadas por Flabelus**, inspiradas en el brillo de la botella y con un ribete naranja en honor a las mandarinas de la ginebra.



(Foto: Gin Gold y Flabelus)

Villa Massa, conocida por su auténtico ***limoncello* elaborado con limones IGP de Sorrento**, lanza un pack navideño en colaboración con **Los Vasos de Agua Clara.** Incluye una botella de *limoncello* y dos copas de diseño artesanal decoradas en amarillo. Ideal para preparar el refrescante ***Villa Massa Spritz***, este cóctel combina limoncello, *prosecco* y soda, perfecto para los aperitivos festivos.



(Foto: Villa Massa)

Nordés, la reconocida ginebra *premium* gallega, presenta Nordés 0,0, su primera versión sin alcohol. **Inspirada en botánicos gallegos y uva albariño, esta ginebra sin alcohol mantiene el carácter atlántico** y el sabor inconfundible de la original.



Foto: Nordés)

Priorat Lab lanza **Dos Déus Estrellas Blanco**, un *vermouth* blanco *premium*, edición limitada a 1.200 botellas, **añejado 60 meses *por error* tras ser olvidado en reposo**. Con 39 hierbas y especias como *blue ginger*, pimienta negra, raíz de angélica, tomillo y lavanda, destaca por su complejidad aromática. Endulzado sutilmente con mistela de elaboración propia, este *vermouth* exclusivo es una joya para los amantes de sabores únicos.



(Foto: Dos Déus)

Directo a la mesa

La excelencia de los jamones de **Alta Gastronomía FISAN** se basa en la selección meticulosa de materia prima, un proceso de curación de 60 meses y su reposo en bodegas naturales. Cada temporada, **FISAN elige un número limitado de piezas excepcionales que representan el máximo sabor de la marca**. Este año, presenta el **Jamón Edición Limitada Alta Gastronomía Añada 2020**, una auténtica joya culinaria diseñada para ser el centro de las celebraciones navideñas. Con un abanico de matices profundos y persistentes, este jamón, curado en condiciones óptimas de luz y silencio, ofrece una experiencia inolvidable.



(Foto: FISAN)

Petramora, en colaboración con los hermanos Esther y Nacho Manzano, acerca **la alta cocina de Casa Marcial** (tres estrellas Michelin) a cualquier hogar. Ahora disponibles en su tienda online y física, ofrecen platos icónicos como fabada, croquetas de jamón, *pitu de caleya* guisado, arroz con pitu y postres como arroz con leche y flan de huevo. Esta alianza destaca por su respeto a la tradición, la artesanía y la tierra, permitiendo disfrutar de alta cocina con un toque final casero.



(Foto: Hermanos Manzano y Petramora)

Ibéricos Montellano presenta su **exclusivo lomo de bellota 100% ibérico**, elaborado artesanalmente en Salamanca con cerdos de raza pura

seleccionados. Este manjar, atado a mano y **adobado con recetas tradicionales, destaca por su jugosidad**, bajo contenido en grasa y alto valor proteico, ideal para una dieta equilibrada. Su pack especial navideño, lo convierte en un regalo único y un plato estrella para las fiestas.



(Foto: Ibéricos Montellano)

La cecina, símbolo gourmet de León, combina tradición y calidad nutricional. Cecinas Nieto, fundada en 1965, adapta sus productos a diferentes paladares: **desde la suave gama 5C, ideal para principiantes, hasta la *premium* El Abuelo Maragato**, con curaciones superiores a 18 meses y rica en matices. Para los más experimentados, ofrecen la intensa **Cecina de Buey IGP**. Producida con métodos tradicionales y exportada a mercados como Francia y el Golfo.



(Foto: Cecinas Nieto)

Ambrose & Paubet ofrece un caviar excepcional, elaborado con esturiones criados en un entorno semisalvaje con agua de los Alpes. Destaca por su

textura sedosa, granos perfectos y sabores complejos que van de frutos secos a notas cremosas.



(Foto: Ambrose & Paubet)

Para la hora del café

Illycaffè presenta su set de Navidad con tres latas de café molido de 125 gramos: *Classico blend*, suave y aterciopelado; *Arábica Selection Brasil*, con notas de caramelo y frutos secos; y *Arábica Selection Guatemala*, con aroma complejo y toques de chocolate. Un regalo ideal para amantes del café.

(Foto: illycaffè)

Oro líquido

Este AOVE, único en formato magnum (como los mejores vinos), es perfecto para regalar o acompañar las comidas navideñas. **Galardonado por séptimo año consecutivo como Mejor AOVE del Mundo** en el EVOO World Ranking, está disponible en variedades *arbequina* y *picual*, y en un elegante estuche dúo. Producido en Ciudad Real por la familia Mora, su calidad excepcional se debe al cuidado de la producción propia y a los olivares ubicados en tierras volcánicas de Calatrava.



(Foto: Palacio de los Olivos)

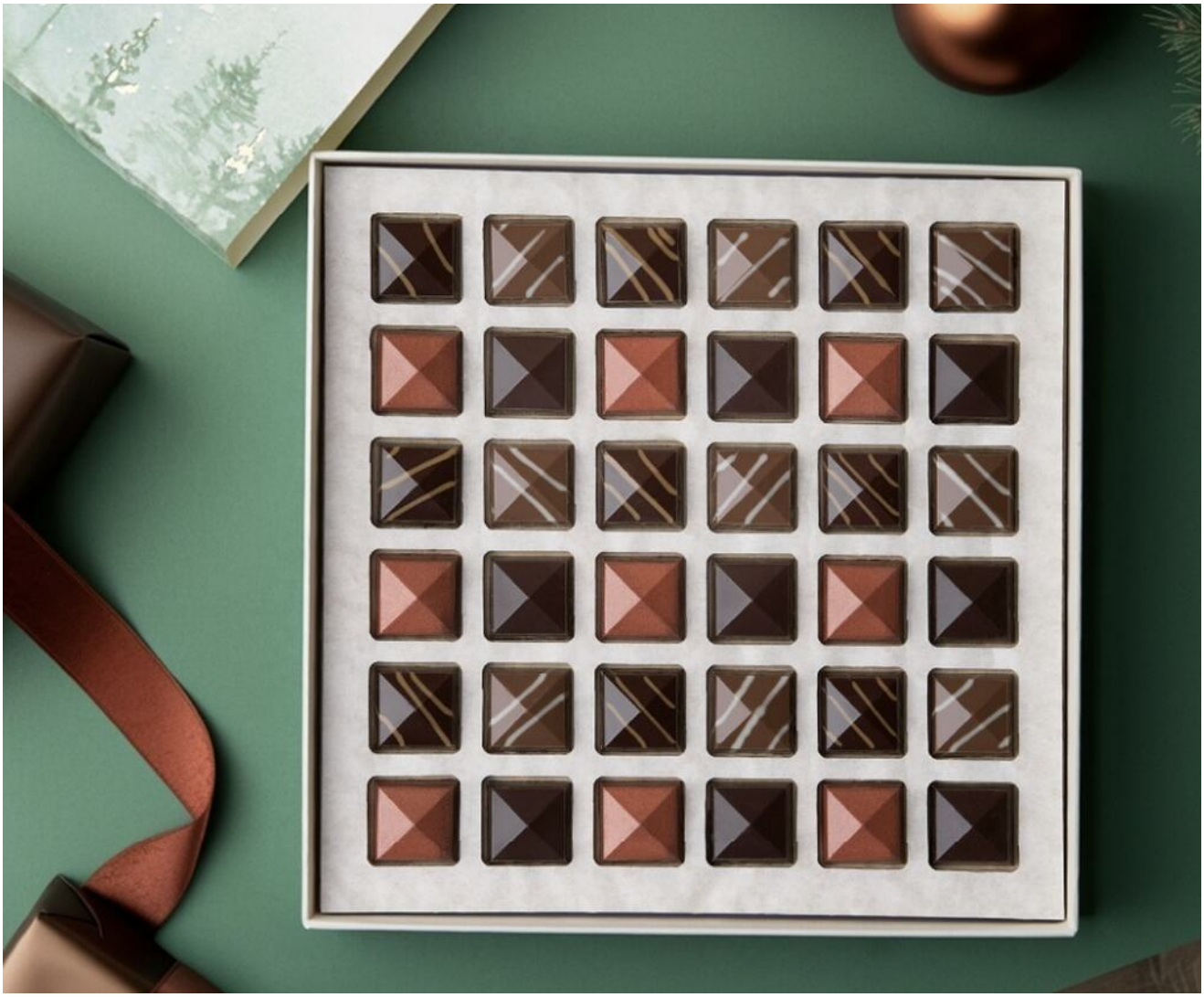
La 9ª edición de la **Guía EVOOLEUM** revela los 100 mejores aceites de oliva virgen extra (AOVEs) del mundo. El primer puesto lo ocupa **Dehesa el Molinillo Coratina**, un monovarietal manchego, seguido por Rincón de la Subbética (Córdoba) y Guglielmi Monocultivar Coratina (Italia). Por primera vez, un aceite madrileño, LOA 77, alcanza el TOP 10. Prologada por Elena Arzak, es un imprescindible para amantes del oro líquido y un regalo ideal para estas fiestas.



(Foto: EVOOLEUM)

Para los más golosos

Cacao Sampaka celebra las fiestas con su Colección Navidad, un surtido de bombones *premium* en forma de pirámide que une el chocolate con los sabores clásicos del turrón. Disponibles en tamaños de 16 y 36 unidades, incluyen variedades como cremoso de almendra miel, tres orígenes, haba *tonka* y especias de Navidad. Perfectos para regalar o disfrutar en reuniones festivas, tanto o más como los mejores vinos.



(Foto: Cacao Sampaka)

La sobremesa es el alma de las reuniones navideñas, y este año **La Pajarita** presenta su nuevo turrón, un homenaje a la tradición artesanal que define a la marca con un toque gourmet.



(Foto: La Pajarita)

Elegida como la mejor pastelería por la **Real Academia de Gastronomía de Madrid, La Duquesita** se reinventa con una línea de bombones en sabores y porcentajes variados: afrutados, exóticos, clásicos y con toques de licor. La tienda centenaria y su salón de té anexo tienen colecciones exclusivas en sus vitrinas.



(Foto: La Duquesita)

Trapa, otra de las marcas más queridas de España, presenta nuevamente su surtido de chocolates para esta Navidad.



(Foto: Chocolates Trapa)

Pink Lady y la pastelería madrileña **Gio&Sam presentan la tarta de queso Pink Lady, una versión moderna de la tarta tatin francesa**. Con base de manzana cocinada al *toffee* y crema de queso con piel de manzana, estará disponible del 6 de diciembre al 6 de enero en Gio&Sam, en dos tamaños. Ambas marcas comparten valores de artesanía y sostenibilidad, destacando el mimo en el cultivo de estas manzanas en Lérida y Gerona. Un postre que gustará a toda la familia.



(Foto: Pink Lady y Gio&Sam)

Dulces El Toro, fundada en 1850 como Confitería Galicia en Tordesillas, lleva seis generaciones preservando la tradición familiar de elaborar dulces artesanos. Su producto estrella, *el Polvorón El Toro* destaca por su textura suave y sabor a canela. Combina técnicas tradicionales con innovaciones tecnológicas y apuesta ingredientes locales de Castilla y León.



(Foto: Dulces El Toro)

Con más de cinco generaciones dedicadas al arte del mazapán, esta histórica casa toledana, Mazapanes Barroso, elabora piezas únicas como las **Delicias de Mazapán, rellenas de yema y cubiertas con pasta de mazapán**, y las tradicionales **Anguilas de Mazapán**, decoradas a mano con *glassa* real y frutas escarchadas. También destacan los exclusivos **Mancheguitos de Barroso,** capas de mazapán y yema decoradas artesanalmente. Estos dulces, elaborados con calidad suprema, son el postre perfecto para las mesas navideñas, celebrando la tradición y el sabor de Toledo.



(Foto: Mazapanes Barroso)

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

Medio: ABC
Publicado: 09/12/2024
Edición: TOLEDO
Sección: MISCELANEA

Audiencia: 10.000
Difusión: 2.230 Ejemplares
Valor: 726€

Los secretos del mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, hecho en Ciudad Real

▸ El AOVE Dehesa el Molinillo Coratina, con 97 puntos, se ha alzado con el primer puesto en la Guía Evooleum

M. CEBRIÁN
CIUDAD REAL

Entre las elevaciones de los Montes de Toledo y los llanos de las rañas, en un paisaje perfilado por los ríos Bullaque y Milagro, que nutren al gran embalse de la Torre de Abraham, es donde nace el que este año ha sido elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo. Allí, en un ecosistema donde la naturaleza y el bosque mediterráneo conviven en armonía con la ganadería y la agricultura, es el lugar en el que se encuentra Dehesa El Molinillo, que elabora el AOVE homónimo a partir de la variedad coratina, que con una valoración de 97 puntos, se ha alzado con el primer puesto en la novena edición de la prestigiosa Guía Evooleum.

Perteneciente al municipio de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real) y a poca distancia del antiguo poblado del castillo del Milagro, la Dehesa del Molinillo, que hunde sus raíces históricas allá por el siglo XI es una gran extensión de 4.200 hectáreas, lo que la convierte en una de las fincas más grandes de España. La propiedad, tras pasar por varias manos a lo largo de los siglos, pertenece ahora a la familia Lao y está dirigida por Pedro Belmar, experimentado ingeniero técnico agrícola y *alma mater* de este gran proyecto que puede presumir este año de elaborar el mejor AOVE del mundo.

Con antecedentes en este cultivo, no fue hasta principios del siglo XX cuando la industria olivarera empezó a consolidarse en los Montes de Toledo y comenzó a destacar su gran calidad, no sólo reconocida aquí, sino también en ámbitos internacionales. En este contexto es cuando en Dehesa El Molinillo se plantan los primeros olivos, que ahora son centenarios, con un marco tradicional con poco rendimiento. Se escogió la variedad reina de los Montes de Toledo, la cornicabra, una oliva con alto contenido en ácido oleico, polifenoles y antioxidantes, y tremendamente estable, de sabor amable, con un ligero picor y con notas herbales y de plantas aromáticas.

La elaboración de los aceites de oliva virgen extra de la finca se lleva a cabo desde 2019 en unas impresionantes instalaciones propias equipadas con una tecnología de última generación, que permiten una perfecta molturación y minimizan cualquier contacto posible con el oxígeno, consiguiendo un producto puro y de aromas y sabores francos y directos.

A las plantaciones primigenias, se han sumado nuevos olivares, alcanzando las 230 hectáreas de olivar. Los más modernos están plantados con riego por goteo, pero también se rigen por principios de agricultura de producción integrada. Además de la cornicabra, también cuentan con la variedad empeltre, una variedad ancestral que procede del valle del Ebro y se cultiva también en el Bajo Aragón, y se caracteriza por notas de aceituna y ligeramente dulces, de almendra y manzana. Y con la coratina que es una apuesta personal de Dehesa El Molinillo, una variedad de origen italiano, que expresa notas herbáceas y tostadas, y que además posee un contenido muy alto en polifenoles.



La variedad coratina

Es con el fruto de los olivos de esta variedad única con el que se elabora el aceite que nos ha traído hasta aquí. El AOVE Premium Dehesa del Molinillo Coratina, el reconocido como mejor del mundo de esta campaña para la Guía Evooleum, se caracteriza por su olfato frutado intenso de aceituna verde, de gran complejidad entre las notas herbáceas, vegetales y frutales, bien integradas: hierba fresca, alcachofa, tomate, almendra verde, plantas y frutos silvestres como la menta y la mora, para terminar con un sutil tostado que recuerda el café y la canela.

En boca, el Dehesa del Molinillo Coratina se muestra limpio y fragante, potente desde la entrada y muy elegante en su recorrido, apreciándose todas las notas percibidas en nariz, un amargo medio-alto y un picante algo más intenso y progresivo que recuerda la pimienta verde. Retrogusto almendrado, con gran armonía entre los descriptores olfativos y gustativos, que lo hacen muy persistente. En definitiva, ya saben donde se elabora, sus características y, con un precio de menos de 13 euros en una botella de 250 mililitros, pueden comprarlo en su página web -www.dehesaelmolinillo.com-. ¿A qué esperan para probar el mejor aceite del mundo?



Paseíllo del festival, con siete matadores y un novillero // AYTO.

Villaseca y el toreo toledano, al quite por Algemesí y Letur

▸ Tauromaquia y solidaridad se dieron la mano en el festival por la DANA

GABRIEL MORENO

La tauromaquia es una escuela de solidaridad y valores que siempre ha estado presente en la sociedad española. Hace poco más de un mes, la Comunidad Valenciana y algunos pueblos de Castilla-La Mancha, como Letur y Mira, sufrieron una DANA devastadora y en un lugar de la Sagra llamado Villaseca ocho toreros rindieron homenaje este domingo a todos aquellos que han perdido algo por el temporal.

Abrió la tarde Esaú Fernández con un novillo de La Olivilla, al que recibió a portagayola para seguidamente tratar de templar la escasa pero noble embestida. Sólo pudo dejar algunos naturales sueltos de calidad y una eficaz estocada. También Cristian Escribano recibió en chiqueros al segundo y fue golpeado sin consecuencias. Toreó con mucho gusto al natural al de Toros de San Román.

Álvaro Lorenzo firmó un gran recibo a la verónica, sometiendo más tarde en un vistoso quite al de La Buitrera. Ya en faena, lo mimó con ambas manos y le formó un lío de rodillas y metido entre los pitones, lo que puso al público en pie. Dos orejas para Lorenzo y vuelta al ruedo para el novillo. Mientras, Francisco Montero no dejó indiferente a nadie, recibiendo a portagayola a su novillo con el marsellés y la bandera de la Comunidad Valenciana y siendo fuertemente prendido por el de Mariano de León. Logró una faena creciente en la que hubo buen toreo al natural y un intenso tramo final en las cercanías. Dos orejas.

García Pulido tuvo un firme inicio de rodillas con la muleta y en las sucesivas tandas por derecho hubo mucha transmisión y suavidad. Gran actuación con el de San Isidro que le valió una oreja. Por su parte, Sergio Rodríguez dejó una faena de exposición y verdad con el de José Cruz que no tuvo mucho eco en los tendidos; lo mejor de Jorge Molina ante el de Juan Carlos García Rivera vino por el pitón izquierdo; y de rodillas y a la verónica recibió el novillero Álvaro Seseña al último bravo de la tarde, un caramelito del Conde de Mayalde al que cuajó por ambos pitones, llegando lo mejor por el izquierdo. Oreja.

FESTIVAL POR LA DANA

PLAZA LA SAGRA, DE VILLASECA. Domingo, 8 de diciembre de 2024. Festival a beneficio de los damnificados por la DANA en Algemesí y Letur. Más de media entrada. Novillos de La Olivilla, Toros de San Román, La Buitrera, Mariano de León, San Isidro, José Cruz, Juan Carlos García Rivera y Conde de Mayalde, bien presentados y de juegos dispar en su conjunto.

ESAÚ FERNÁNDEZ, ovación.

CRISTIAN ESCRIBANO, ovación.

ÁLVARO LORENZO, dos orejas.

FRANCISCO MONTERO, dos orejas tras aviso.

GUILLERMO GARCÍA PULIDO, oreja.

SERGIO RODRÍGUEZ, ovación tras aviso.

JORGE MOLINA, ovación tras aviso.

ÁLVARO SESEÑA, oreja.

Medio: cadenaser.com
Publicado: 09/12/2024 **Audiencia**: 258.413
Edición: **Valor**: 1.000€
Sección:
URL: cadenaser.com/nacional/2024/12/09/el-mejor-aceite-de-ol...

cadenaser.com
09/12/2024

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es español (pero no andaluz) | Gastro | Cadena SER

El top 10 de la Guía Evóleum 2025 certifica que la sequía no ha mermado la gran calidad de la última cosecha en España

MadridLa sequía ha hecho que el aceite de oliva virgen extra se haya convertido, per se, en un producto premium que —con precios que llegaron a rondar los 10 euros/litro— muchas familias han preferido sacrificar para poder llegar a fin de mes. Pero hay algunos aceites especiales que, como un buen vino o como un jamón ibérico, no son solo un alimento, sino algo más. Muchos de ellos aparecen en la Guía Evóleum, una de las publicaciones especializadas más reconocidas del sector y que, en su edición de 2025, ha vuelto a situar en muy buen lugar a los aoves españoles.

En el top 10 de la nueva Guía Evóluem, de hecho, aparecen siete referencias españolas, dos italianas y una croata. Un resultado que dice mucho del gran nivel de los aceites españoles y que, además, ha sorprendido por situar en el número 1 a una región que no suele aparecer en la parte alta de estas listas (dominadas, habitualmente, por Jaén, Córdoba y Sevilla): el mejor aceite del mundo se llama Dehesa El Molinillo y se produce, al abrigo de los Montes de Toledo, en Ciudad Real.

Se trata, en concreto, del aceite que elaboran en esta finca castellano-manchega con la variedad coratina. "Sabíamos que teníamos algo muy bueno, pero reconozco que no nos imaginábamos que fuera el mejor del mundo, además del más saludable por su contenido en polifenoles", señala Pedro Belmar, gerente de Dehesa El Molinillo, que es la única empresa alimentaria del grupo Nortia, un family office de origen almeriense y con sede en Barcelona.

Belmar explica que la coratina es una variedad italiana muy apreciada por los expertos en AOVE, pero poco cultivada en España porque, desde el punto de vista agronómico, es "muy complicada" debido a su mortandad y a la gran cantidad de cuidados que requiere. A cambio, sin embargo, su sabor tiene "muchos matices" y no se parece en nada al aceite de variedades como picual, cornicabra o manzanilla. "Recuerda a la hierba recién cortada y a la alcachofa, pero también tiene notas tostadas muy agradables, como de canela o café".

Aún queda (pero no mucho)

El gerente de Dehesa El Molinillo señala que, aunque en la finca abundan los olivos centenarios de variedad cornicabra, empezaron a trabajar con la variedad coratina hace seis o siete años y que, viendo los resultados, probablemente amplíen el cultivo. "E nnuestra zona hay un microclima y, en mi opinión, creo que la sequía y el frío extremo pueden haber ayudado".

Según Belmar, un buen aceite de oliva también sirve para alcanzar la felicidad. Recuerda que cuando probaron por primera vez el aove premiado por Evóleum, a todos ya les sorprendió lo bueno que estaba: "Habíamos comprado aceite coratina de otras marcas y nos gustaba más el nuestro, pero pensábamos que quizá no estábamos siendo objetivos".

Meses después han podido comprobar que estaban en lo cierto y, de hecho, no dejan de recibir pedidos. "Aún no queda algo de stock, pero no mucho", señala por teléfono. "Han subido mucho las ventas en los pueblos de alrededor, on line, por teléfono... El otro día incluso nos llegó una carta escrita a mano por un señor muy mayor que quería comprar aceite y que, como no se apaña

con internet, nos había metido dinero en metálico dentro del sobre".

La botella de medio litro, en este caso, ronda los 18-20 euros. Más o menos lo mismo que cualquier otro aceite de gama premium. Solo que este tiene algo que no tienen los demás: el premio al mejor aove del mundo. Pero, ¿cómo se emplea un aceite tan bueno? "Para las tostadas, por supuesto", señala Belmar. "Pero también es ideal con unos tomates raff, unas patatas cocidas, una dorada la sal, unas verduras, una cecina... y con un helado de vainilla, ¡espectacular!".

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.

elEconomista.es

Medio: eleconomista.es
Publicado: 09/12/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: eleconomista.es/evasion/noticias/13113968/12/24/regalos...

Audiencia: 11.772.737
Valor: 14.598€

Regalos gourmet para Navidad: un estuche premium de virgen extra, cervezas 100% naturales y perlas de ibérico de bellota

Con la llegada de las fiestas navideñas las agendas se llenan de reuniones, comidas y cenas. Por ello, para amenizar y disfrutar de estos momentos con familiares y amigos son numerosos los productos que nos pueden acompañar aumentando la categoría de las celebraciones.

O.LIVE ECOLOGIC

(32,90 euros)

Elaborado por O.livees, empresa familiar localizada en Linares (Jaén), este producto ha sido seleccionado en el el 'top 10' de los mejores aceite de oliva virgen extra del mundo y 'top1' de la variedad picual, reconocimientos otorgados por la guía EVOOLEUM.

CERVEZA DE NAVIDAD DE DAMM

(1,75 euros)

La edición limitada de la Cerveza de Navidad de Damm se elabora con ingredientes 100% naturales: agua, malta de cebada, arroz y lúpulo, y ofrece un perfil aromático con sutiles notas afrutadas. Está disponible en formato de 66 cl, ideal para regalar, compartir y brindar con familiares y amigos.

DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA

(41 euros)

Es una mezcla de los mejores rones añejados de hasta 12 años. Su cuerpo único y excelente equilibrio hacen de este galardonado ron una referencia para los amantes de esta bebida en todo el mundo.

ACEITE TRESCES

(24,90 euros)

El estuche 'premium' de TRESCES contiene dos botellas de AOVE elaborado con aceitunas Picual y Cornicabra. Éstas se recogen a mano y se prensan en frío para extraer el aceite más puro y fresco, que luego se almacena en botellas de vidrio Kolio de primera calidad.

TOMATIN LEGACY

(A partir de 30 euros)

El 'Single Malt' que ha conquistado, una vez más, el título de *Mejor Whisky del Mundo* en el prestigioso certamen *International Wine & Spirit Competition*. Con un perfil de aroma y sabor inigualable a un precio sorprendente.

EXPERIENCIA SEÑORÍO

(199 euros)

Este pack *premium* que condensa toda la esencia del jamón 100% ibérico de bellota de Señorío de Montanera e incluye perlas de jamón desarrolladas en exclusiva con Caviaroli.

BOLLINGER PN VZ 19

(189 euros)

Una nueva edición de la cuvée PN de Bollinger elaborado mayoritariamente con Pinot Noir del Cru de Verzenay. Además, han lanzado un estuche de edición limitada con 'premium' de la marca ROI&Co.

WhatsApp
TwitterLinkedin
Beloud
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: 09/12/2024
Edición: Servicio Andaluz
Sección: Economia Agenda

Agencia de noticias EUROPA PRESS
09/12/2024

ANDALUCÍA.-Córdoba.- Agenda informativa de Europa Press para el día 10 de diciembre de 2024

CÓRDOBA, 9 (EUROPA PRESS)

Señalamos a continuación los actos, convocatorias y reuniones informativas previstas en Córdoba y su provincia para el día 10 de diciembre de 2024:

-- 10,00 horas: La teniente de alcalde delegada de Mayores del Ayuntamiento de Córdoba, Eva Contador, junto al presidente de la Asociación Provincial de Autónomos del Taxi de Córdoba, José Antonio Coca, presenta el 'Paseo de la Ilusión'. En la sala de prensa del Ayuntamiento.

-- 10,00 horas: En Fernán Núñez, la delegada de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo de la Junta en Córdoba, María Dolores Gálvez, visita dos proyectos que alternan trabajo y formación. En el centro de formación (calle Blasco Ibáñez, s/n, polígono industrial Maestro Noli).

-- 10,30 horas: El portavoz del PSOE en el Ayuntamiento de Córdoba, Antonio Hurtado, ofrece una rueda de prensa. En Capitulares.

-- 10,45 horas: En Los Villares, el delegado del Gobierno andaluz en Córdoba, Adolfo Molina, y el alcalde de Córdoba, José María Bellido, informan sobre el inicio de la fase II de las obras de adecuación de Los Villares y participan en la plantación de especies autóctonas en una zona del parque periurbano. En la ubicación localizada entre las coordenadas 37°57'34.6"N 4°48'40.5"W.

-- 11,30 horas: El presidente de la Diputación, Salvador Fuentes; el delegado de Cultura, Gabriel Duque, y el autor José Manuel Belmonte asisten a la inauguración de la exposición 'Bestiario', del citado autor. En la Fundación Provincial de Artes Plásticas Rafael Botí, Calle Manríquez, 5.

-- 11,30 horas: En Sevilla, la rectora y los rectores de las universidades públicas de Andalucía ofrecen una rueda de prensa conjunta sobre el estado de la financiación del sistema universitario público andaluz en este ejercicio 2024, y valorar el resultado de los anuncios hechos por la Consejería de Universidad en los últimos días. En el Patio de Maese Rodrigo, en el Rectorado de la Universidad de Sevilla.

-- 12,00 horas: El alcalde de Córdoba, José María Bellido, asiste al inicio de actuaciones de plantación de arboleda en el Parque de la Arruzafilla. En el acceso del parque ubicado en la confluencia de la calle Manuel Altolaguirre con la glorieta Zenobia Camprubí, junto al centro comercial El Tablero.

-- 12,00 horas: En Almodóvar del Río, el delegado de Cultura de la Diputación, Gabriel Duque, y la delegada de Igualdad, Cooperación al Desarrollo, Consumo y Participación Ciudadana, Auxiliadora Moreno, asisten a la presentación del Centenario de la Sociedad Ateneo Popular Castillo de Almodóvar. En el Castillo.

-- 12,00 horas: En Madrid, el delegado de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba, Andrés Lorite, asiste a la Gala Evooleum. En el Espacio Rastro Madrid.

-- 17,30 horas: La Delegación en Córdoba de la Asociación Pro Derechos Humanos de Andalucía (Apdha) reconoce con el Premio de Derechos Humanos a la Plataforma Córdoba con Palestina,

con motivo del Día Internacional de los Derechos Humanos. En el salón de actos del IES Maimónides.

-- 18,30 horas: La delegada territorial de Salud y Consumo, María Jesús Botella, asiste al encendido del alumbrado navideño del Hospital Reina Sofía. En la calle cubierta, junto al monumento al donante.

-- 19,00 horas: M.A.R. Editor presenta la novela ganadora del Premio Alexandre Dumas de Novela Histórica, 'La Estrella de la canción', del cordobés Manuel Guerrero Cabrera. En la Real Academia de Ciencias, Bellas Letras y Nobles Artes, en el Salón de columnas del edificio 'Pedro López de Alba', de la Universidad de Córdoba.

-- 19,00 horas: La delegada de Presidencia, Gobierno Interior y Vivienda de la Diputación, Marta Siles, asiste al acto de presentación del libro 'Poemas para Julio Romero de Torres. Breve Antología'. En el Palacio de la Merced.

-- 19,00 horas: La Plataforma STOP Desahucios convoca una manifestación en defensa de la vivienda. Desde el Quiosco de la Música.

-- 19,00 horas: En Palma del Río, la alcaldesa, Matilde Esteo, asiste a la presentación del libro 'Llegó para quedarse. Diálogo con mi ictus', del autor palmeño Miguel Ángel Arenas. En el Espacio Santa Clara.

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: 09/12/2024
Audiencia: 7.695.880
Edición: Digital
Valor: 9.542€
Sección:
URL: expansion.com/fueradeserie/gastro/2024/12/09/673de78246...

El mejor aceite del mundo es manchego | Gastro

España se alza líder con siete aceites en el Top 10 de la Guía EVOOLEUM, encabezada por Dehesa El Molinillo Coratina de Ciudad Real.

La Guía EVOOLEUM, una referencia clave en el mundo del aceite de oliva virgen extra, realiza cada año un exhaustivo análisis para destacar los AOVEs más sobresalientes por su calidad, innovación y tradición. Este recurso esencial no sólo clasifica los **mejores aceites del mundo**, sino que ofrece información detallada sobre su origen, notas de cata y maridajes, enriquecida con aportaciones de figuras como la chef Elena Arzak. En su labor de promoción, pone en valor el compromiso de los productores españoles con la excelencia, consolidando a España como líder mundial en la producción de este "oro líquido" que combina técnicas ancestrales con innovación moderna, siendo reconocido globalmente por su calidad única.

Diez aceites que marcan la diferencia

Los 10 mejores aceites del mundo según la Guía EVOOLEUM.

La 9ª edición de la prestigiosa **Guía EVOOLEUM** confirma que España ocupa un lugar privilegiado en la escena internacional al reconocer a siete AOVEs españoles entre los diez mejores del mundo. De entre ellos, Dehesa El Molinillo Coratina, un aceite manchego, se alza como el mejor con una puntuación sobresaliente de 97 puntos y despuntando en categorías como monovarietal y mezcla verde-maduro. Un hito para Castilla-La Mancha y para el país.

En el segundo lugar se encuentra **Rincón de la Subbética**, un aceite ecológico de Córdoba elaborado con la variedad hojiblanca. Este AOVE es conocido por su intensidad y riqueza de matices, siendo un claro ejemplo del cuidado con el que los productores españoles tratan cada fase de la elaboración. Mientras que, LOA 77, un aceite madrileño que combina hojiblanca y picual, ofreciendo un perfil fresco y equilibrado ocupa el cuarto lugar del ranking.

Otros aceites españoles en puestos destacados de la lista son el **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera**, con su suavidad y notas frutales, y Valdenvero Hojiblanco, también de Ciudad Real, conocido por su complejidad aromática. También está el O.LIVE Ecologic, de Jaén, en el octavo lugar como reconocimiento a la tradición oleícola de la región. Y para cerrar filas de las diez mejores firmas está Ma'sarah Lecciana, un aceite alicantino que refleja la versatilidad y creatividad de los productores españoles al innovar con nuevas variedades.

Las técnicas de **extracción en frío** y la apuesta por la sostenibilidad han sido claves para posicionar a España como referente mundial. Además, el uso de variedades autóctonas como picual, hojiblanca y arbequina permite crear aceites con perfiles únicos que atraen tanto a expertos como a consumidores habituales.

España domina el mercado mundial del aceite de oliva con cifras y resultados que avalan su liderazgo. Más de la mitad de los aceites incluidos en la Guía EVOOLEUM provienen de territorio español, destacando especialmente Andalucía y Castilla-La Mancha. Este liderazgo no sólo se basa en cantidad, sino también en la calidad excepcional que caracteriza a los AOVEs

españoles. Pero, aunque el sello español ocupa la mayoría de los puestos, también hay que mencionar las casas de Guglielmi Monocultivar Coratina o Monini Monocultivar Coratina, ambos **italianos**, o Monte Rosso Grand Selection, de Croacia, que completan el listado internacional.

Entre amargo y picante

Dehesa El Molinillo Coratina.

El protagonista de esta edición, **Dehesa El Molinillo Coratina**, representa la fusión perfecta entre tradición e innovación. Este monovarietal elaborado en Ciudad Real es fruto de una recolección temprana, que garantiza un perfil aromático único. Sus notas de almendra verde, hierba fresca y toques tostados son el resultado de un proceso de elaboración meticuloso que prioriza la calidad sobre la cantidad.

El aceite se caracteriza por un equilibrio impecable entre amargo y picante, cualidades que lo convierten en un acompañante ideal para degustar en crudo. Su alto contenido en polifenoles no sólo realza su perfil sensorial, sino que también lo posiciona como un producto beneficioso para la salud. Este **AOVE** encuentra su máximo esplendor al maridar con carnes curadas, pescados secos o platos con sabores intensos, elevando cualquier experiencia gastronómica.

El éxito de este aceite manchego pone en valor la importancia de **Castilla-La Mancha** en la escena oleícola global. Aunque tradicionalmente eclipsada por otras regiones, la comunidad ha demostrado que su potencial es inigualable cuando se combina con innovación y pasión por el producto. Dehesa El Molinillo Coratina, reconocido como el mejor aceite del mundo, es un ejemplo de la excelencia española. Este AOVE y otros incluidos en el Top 10 son dorados representantes de la excelencia de la calidad de nuestro país, donde los productores combinan técnicas de toda la vida con la tecnología más puntera para ofrecer un producto único y saludable.

Los aceites de oliva virgen extra (AOVEs) españoles destacan tanto en rankings internacionales como en la aceptación a nivel mundial, consolidándose como productos esenciales en las cocinas más prestigiosas y en el consumo diario. Su calidad, versatilidad y riqueza sensorial los convierten en aliados imprescindibles en la alta gastronomía, siendo habituales en restaurantes con estrellas Michelin. Más allá de su valor culinario, estos aceites representan una cultura que aúna innovación, sostenibilidad y respeto por la tradición.

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: 10/12/2024 **Audiencia**: 17.279
Edición: Digital **Valor**: 484€
Sección:
URL: agronegocios.es/agronegocios/nacional/siete-aceites-de-...

7 aceites de oliva, entre los 10 mejores en los premios Evooleum

Siete aceites de oliva vírgenes extra (AOVE) españoles se han situado entre los diez mejores de la campaña 2024/2025, según los premios Evooleum 2024 que han sido entregados este martes en Madrid.

La guía Evooleum 2025, editada por el grupo **Mercacei,** incluye los cien mejores aceite de oliva de este año procedentes de once países: **España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel.**

Más de un millar de muestras de **26 países** se han presentado en la novena edición del certamen, **su mayor convocatoria internacional hasta el momento.**

Pese a la baja producción de las dos últimas campañas, **la cuenca mediterránea sigue siendo el mayor productor** mundial de aceite de oliva y ha colocado **59 aceites vírgenes extra en la guía** (incluidos 37 andaluces y 19 de Italia); entre todos ellos figuran 32 aceites ecológicos y 36 con denominación de origen protegida.

El editor de Mercacei, **Juan Antonio Peñamil**, ha resaltado la fidelidad del consumidor «cuando el sector más lo necesitaba», en tiempos de bajas cosechas y precios máximos, y ha señalado el compromiso de las empresas oleícolas por «la **calidad, la sostenibilidad y la trazabilidad**«.

El mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/2025 ha sido para **Dehesa el Molinillo Coratina**, que se produce al abrigo de los **montes de Toledo** en la provincia de **Ciudad Real**; seguido del español **Rincón De La Subbética** (Córdoba) y del italiano **Guglielmi Monocultivar Coratina.**

La lista de los diez primeros la han completado los aceites **LOA 77** (Madrid), **Monini Monocultivar Coratina Bio** (Italia), **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera** (Córdoba), **Valdenvero Hojiblanco** (Ciudad Real), **O.LIVE Ecologic** (Jaén), **Monte Rosso Grand Selection** (Croacia) y **Ma'sarah Lecciana** (Alicante).

Los premios Evooleum también han reconocido el esfuerzo de los **pequeños productores,** los **mejores diseños de envases**, las **mujeres** productoras y los **maestros de almazara** con sus respectivos galardones.

El director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), **José Miguel Herrero,** ha subrayado que el aceite de oliva es un «producto emblemático de España y vertebra el territorio rural».

Ha señalado que se trata de uno de los alimentos de España que **más se exporta** y es objeto de distintas campañas de promoción en el exterior, al tiempo que comparte los retos del sector agroalimentario incluidos en la futura **Estrategia Nacional de Alimentación.**

La directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, **Cristina de Toro**, ha apuntado que el aceite de oliva es el producto con mayor valor de exportación de **Andalucía**, con **3.545 millones de euros** entre enero y septiembre de este

año.

De Toro ha añadido que están trabajando para aprobar antes de final de año una **estrategia para el olivar andaluz** y han destinado ayudas con el objetivo de modernizar la maquinaria e impulsar el relevo generacional en el sector.

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.apuntmedia.es
Publicado: 10/12/2024 **Audiencia**: 421.807
Edición: Digital **Valor**: 843€
Sección:
URL: apuntmedia.es/noticies/economia/un-oli-d-oliva-alacanti...

Un oli d'oliva alacantí, entre els deu millors en els premis Evooleum - À Punt

Set olis d'oliva verge extra (AOVE) espanyols, entre els quals el Ma'sarah Lecciana, del Pinós (Vinalopó Mitjà), s'han situat entre els deu millors de la campanya 2024-2025, segons els premis Evooleum 2024 que s'han entregat este dimarts a Madrid.

La guia Evooleum 2025, editada pel grup Mercacei, inclou els cent millors olis d'oliva d'enguany, procedents d'onze països: Espanya, Itàlia, Turquia, Portugal, Croàcia, França, Tunísia, el Marroc, el Brasil, Grècia i Israel.

Més d'un miler de mostres de 26 països s'han presentat en la novena edició del certamen, la convocatòria internacional més gran fins ara.

Malgrat la baixa producció de les dos últimes campanyes, la conca mediterrània continua sent el major productor mundial d'oli d'oliva i ha situat 59 olis verge extra en la guia (incloent-hi 37 andalusos i 19 d'Itàlia); entre tots, hi figuren 32 olis ecològics i 36 amb denominació d'origen protegida.

L'editor de Mercacei, Juan Antonio Peñamil, ha destacat la fidelitat del consumidor "quan el sector més ho necessitava", en temps de collites baixes i preus màxims, i ha ressaltat el compromís de les empreses oleícoles per "la qualitat, la sostenibilitat i la traçabilitat".

El millor AOVE del món de la campanya 2024/2025 ha sigut per a Dehesa el Molinillo Coratina. Es produeix a l'abric dels monts de Toledo, a la província de Ciudad Real; seguit de l'espanyol Rincón de la Subbética (Còrdova) i de l'italià Guglielmi Monocultivar Coratina.

La llista dels deu primers l'han completat els olis LOA 77 (Madrid), Monini Monocultivar Coratina Bio (Itàlia), Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (Còrdova), Valdenvero Hojiblanco (Ciudad Real), O.LIVE Ecologic (Jaén), Monte Rosso Grand Selection (Croàcia) i Ma'sarah Lecciana (Alacant).

Els premis Evooleum també han reconegut l'esforç dels xicotets productors, els millors dissenys d'envasos, les dones productores i els mestres de molí amb els seus respectius guardons.

El director general d'Alimentació del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, José Miguel Herrero, ha subratllat que l'oli d'oliva és un "producte emblemàtic d'Espanya" així com que "vertebra el territori rural".

Ha indicat que és un dels aliments d'Espanya que més s'exporta i és objecte de distintes campanyes de promoció a l'exterior, al mateix temps que comparteix els desafiaments del sector agroalimentari inclosos en la futura estratègia nacional d'alimentació.

La directora general d'Indústries, Innovació i Cadena Agroalimentària de la Junta d'Andalusia, Cristina de Toro, ha apuntat que l'oli d'oliva és el producte amb més valor d'exportació d'Andalusia, amb 3.545 milions d'euros entre gener i setembre d'enguany.

De Toro ha afegit que treballen per a aprovar abans de final d'any una estratègia per a l'olivar andalús i han destinat ajudes amb l'objectiu de modernitzar la maquinària i impulsar el relleu

generacional en el sector.

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.cordobabn.com
Publicado: 10/12/2024 **Audiencia**: 36.252
Edición: Digital **Valor**: 544€
Sección:
URL: cordobabn.com/articulo/andalucia/37-aoves-andaluces-100...

37 AOVES andaluces, entre los 100 mejores del mundo

Treinta y siete aceites de oliva virgen extra andaluces se han situado entre los **100 mejores del mundo (Top 100)**, según los **Premios Evooleum**, el concurso internacional a la calidad de los **AOVES**, al que se han presentado más de **1.200 marcas** de **24 países diferentes** y que organiza la editorial Mercacei, que edita una guía específica con los seleccionados.

Asimismo, cinco AOVES andaluces se encuentran entre los **20 mejores de producción limitada**, aquellos que cuentan con una producción menor a **2.500 litros**, mientras que en lo que se refiere al packaging, **siete aceites de oliva virgen extra andaluces se han situado entre los 12 premiados**.

Casi el 40 por ciento de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra es andaluz, lo que supone una "prueba irrefutable" de la calidad de la producción andaluza, según ha indicado la directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Cristina de Toro, durante su intervención en la gala de entrega de estos galardones.

La superficie del olivar en Andalucía ronda los **1,6 millones de hectáreas**, lo que representa en torno al 60 por ciento del total en España. El aceite de oliva es el producto andaluz con mayor valor de exportaciones entre enero y septiembre de 2024, superando los **3.545 millones de euros**.

Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023-2027

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural está trabajando en la aprobación antes de final de año la Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023-2027, que busca diseñar el olivar y el aceite de oliva para el futuro de la mano del sector y en colaboración público-privada.

Esta estrategia incluirá un profundo análisis del sector y planteará nuevas medidas y ayudas con el fin de lograr una transformación del sector que aumente su productividad y competitividad.

Se trata de una herramienta que nace del conocimiento, la experiencia y la investigación que el propio sector y los agentes del conocimiento nos han trasladado y que pretende también impulsar la competitividad del sector del olivar como generador de riqueza, creación de empleo y de fijación de la población en el mundo rural.

Sus más de medio centenar de medidas estarán también encaminadas a impulsar la**investigación e innovación, fomentar la internacionalización, potenciar la calidad diferenciada**, apostar por la **digitalización, la economía** circular, la modernización de las explotaciones y la promoción de los productos.

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: 10/12/2024
Audiencia: 1.408.819
Edición: Digital
Valor: 1.746€
Sección:
URL: diariocordoba.com/agricultura-medio-ambiente/2024/12/10...

AGRICULTURA | Córdoba triunfa en los premios Evooleum con 15 de los 100 mejores aceites de oliva del mundo

La **provincia de Córdoba** ha vuelto a triunfar en el **concurso internacional de aceites de oliva virgen extra Evooleum**, que ha entregado sus premios este martes en Madrid. **De las 100 referencias premiadas, 15 son cordobesas** y algunas de ellas han obtenido los primeros puestos en diferentes categorías de un certamen que organiza el grupo editorial Mercacei-Edimarket Editores.

El listado de marcas cordobesas en el Top 100 ha experimentado un salto cuantitativo en esta edición de la campaña 2024-2025 de los premios Evooleum, dado que el año pasado la guía incluía **nueve referencias de la provincia frente a las 15 actuales**.

La **denominación de origen Priego de Córdoba** es actualmente la referencia cordobesa en el AOVE, ya que de estos premios 11 marcas están adscritas al sello. Casi todas las empresas galardonadas pertenecen a alguna denominación de origen protegida, aunque hay algunas marcas que quedan al margen y que también han demostrado su calidad en el certamen Evooleum.

Almazaras de la Subbética, empresa cooperativa de Carcabuey, ha logrado colocar tres de sus aceites de oliva virgen extra entre los 100 mejores, y además se ha hecho con el segundo puesto en el ránking general y un primero en la categoría de mejor afrutado.

El listado completo

Las 15 marcas cordobesas, así como los productores y su localización, consideradas entre las 100 mejores del mundo son las siguientes: **1.000 Plumas** de Agraria Roviper (Cañada de Rabadán, Fuente Palmera), **Cladium Hojiblanco** de Aroden (Carcabuey), **Cortijo La Toquera** Coupage de Cortijo La Loquera (Rute), **Fuente del Rey** de Mueloliva (Priego), **Fuente Ribera** de Manuel Molina (Almedinilla), **Juan Colín** Picual Ecológico de Aceites Bellido (Montilla), **Knolive Epicure** de Knolive(Priego), **Lucentina** de Cooperativa Olivarera de Lucena, **Monteoliva Oro Premium** Hojiblanco de Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra, **Mueloliva Picuda** de Mueloliva (Priego), **Oleum Hispania** Nature Premiun Pajarera de Hispania Food Company (Carcabuey), **Parqueoliva** Serie Oro de Almazaras de la Subbética (Carcabuey), **Rincón de la Subbética** de Almazaras de la Subbética (Carcabuey), **Rincón de la Subbética Altitude** de Almazaras de la Subbética (Carcabuey) y **Tierra Laguna Blend** de Productos del Campo Braes (Córdoba).

A su vez. dos de estos aceites han obtenido una puntación suficiente para **colarse en el Top 10 mundial**: Rincón de la Subbética, con 96 puntos, y Oleum Hispania con 94. Poco ha faltado para liderar el podium, ya que el primer puesto se ha conseguido con 97 puntos en el panel de cata.

La característica común a todos estos aceites premiados es su calidad, pero también comparten una presentación muy cuidada, propia de los productos premium. También han sido elaborados

con **variedades de aceituna tradicionales en Córdoba**, sobre todo la Hojiblanca y en menor medida picual, picuda o arbequina. Este año el aceite ganador (Dehesa el Molinillo de Ciudad Real) ha sido elaborado a partir de coratina, una variedad de origen italiano que se está extendiendo poco a poco por España.

Valoración de la Junta

La Junta de Andalucía ha destacado que **37 aceites de oliva virgen extra andaluces** (incluidos los 15 cordobeses) se han situado entre los 100 mejores del mundo (Top 100). En el concurso internacional a la calidad de los AOVE se han presentado más de 1.200 marcas de 24 países diferentes.

Asimismo, **cinco AOVE andaluces se encuentran entre los 20 mejores de producción limitada,** aquellos que cuentan con una producción menor a 2.500 litros, mientras que en lo que se refiere al packaging, siete aceites de oliva virgen extra andaluces se han situado entre los 12 premiados.

Casi el 40 por ciento de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra es andaluz, lo que supone una "prueba irrefutable" de la calidad de la producción andaluza, según ha indicado la directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Cristina de Toro, durante su intervención en la gala de entrega de estos galardones.

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: 10/12/2024
Audiencia: 1.408.819
Edición: Digital
Valor: 1.746€
Sección:
URL: diariocordoba.com/cordoba-ciudad/2024/12/10/son-15-acei...

10/12/2024

MEJORES ACEITES OLIVA CÓRDOBA | Estos son los 15 aceites de oliva de Córdoba premiados en un prestigioso concurso internacional

Sector agroalimentario

Estos son los 15 aceites de oliva de Córdoba premiados en un prestigioso concurso internacional

Fuente Palmera, Carcabuey, Rute, Priego, Almedinilla, Montilla, Lucena, Cabra y la capital cordobesa son las localidades que acogen a estas marcas galardonadas por su calidad y presentación premium

Producción de aceite de oliva en una almazara. / CÓRDOBA

Lara Peña

Córdoba 10 DIC 2024 20:45

Por todos es sabido que el aceite de oliva de Córdoba es referencia a nivel español, europeo e internacional por su calidad. Pero, en esta ocasión, un prestigioso concurso internacional , organizado por el grupo editorial Mercacei-Edimarket Editores, se ha encargado de demostrarlo. El concurso Evooleum , que reúne a las 100 referencias de aceites de oliva virgen extra de gran calidad , ha entregado sus galardones este martes en Madrid. Y de los 100 aceites premiados, 15 son de la provincia de Córdoba.

Los caldos cordobeses han dado un importante paso adelante este año , puesto que de nueve referencias que fueron galardonadas en la pasada edición se han pasado a las 15 reconocidas esta edición 2024-2025 . Una denominación de origen ha sido la referencia, la de Priego de Córdoba , puesto que 11 de los 15 aceites de oliva cordobeses premiados pertenecen a marcas adscritas al sello. Casi todas las empresas galardonadas pertenecen a alguna denominación de origen protegida, aunque hay algunas marcas que quedan al margen y que también han demostrado su calidad en el certamen Evooleum.

Listado completo de las 15 marcas 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 diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: epe.es
Publicado: 10/12/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: epe.es/es/ocio/gastronomia/20241210/premios-oscars-2024...
Audiencia: 2.818.845
Valor: 3.495€

MEJOR ACEITE OLIVA | Premios Oscars 2024 del aceite de oliva: 7 de los 10 mejores zumos de aceituna del mundo son españoles

España sigue siendo líder indiscutible en la producción de aceite de oliva. A pesar de acumular dos campañas consecutivas de baja producción, debido a las inclemencias meteorológicas, y una subida en los precios, continúa presumiendo de **elaborar los mejores AOVES**. Concretamente, en la lista del 'Top 100', hay 59 aceites españoles, 37 de ellos andaluces, seguida a gran distancia por Italia, con 19. Una clasificación en la que figuran 32 zumos ecológicos y otros 34 con Denominación de Origen Protegida y en la que este año, el podio al AOVE más gustado del mundo es para Dehesa el Molinillo Coratina con un total de 97 puntos sobre 100. Se trata de un monovarietal manchego de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón. "Somos número del mundo y tenemos dos aceites entre los cien mejores que son Coratina y Empeltre, así que es una satisfacción enorme y está marcando un antes y un después porque las ventas están subiendo a una velocidad increíble", indica a EL PERIÓDICO DE ESPAÑA, **Juan Manuel Ramos, maestro de Almazara en Dehesa el Molinillo.**



El Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es Dehesa el Molinillo Coratina. / A.S.M.N.

El premio lo completan Rincón de la Subbética, un hojiblanco nacido en las Sierras Subbéticas cordobesas y el italiano Guglielmi Monocultivar Coratina, cuya señal de identidad es el cuidado por su tesoro paisajístico, los olivares de la campiña de Puglia, y la extrema atención a los matices frutales a ciruela, manzana, plátano y almendra con un toque de café y canela. Además, el cuarto puesto es para LOA 77, **por primera vez un aceite de Madrid se cuela en el 'Top 10'**. Y aunque su envase a primera vista pueda parecer que se trate de un perfume, es oro líquido guardado en un frasco de cristal delicado. Un exclusivo *coupage* de edición limitada y cosecha temprana nacido de la **selección de 77 hileras de olivos ecológicos envueltos en mantos de lavanda**, planta aromática que sirve de cubierta vegetal. "Estamos ilusionados y encantados porque nunca esperábamos llegar a este puesto y siempre nos hacía ilusión estar entre los 100 y también hemos quedado top 3 en mejora ecológica", argumenta a este medio en la gala de la 9ª edición de la Guía EVOOLEUM, **Pedro Laguna, fundador de Oleum Laguna**. Un manual que da a conocer los cien mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos **EVOOLEUM Awards 2024,** la gran fiesta del aceite de oliva virgen extra formada por un gran elenco de catadores de este zumo de alta complejidad y muy solicitado en la dieta mediterránea.

Tanto el retrogusto, la dulzura, la amargura, el picante, o la armonía son algunos de los indicadores que tienen muy presente el jurado en el momento del veredicto, avanza **José María Penco, director del comité de expertos** que ha valorado, a través de la presencia de un notario, cada aceite de manera individual, a ciegas y sin etiquetas. "Valoramos la dulzura del aceite que se percibe fundamentalmente al principio de la lengua y el sabor amargo del aceite va más hacia el lateral", añade.

Aceites saludables

Esta edición cuenta con zumos de aceituna de 11 países: España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel, 10 de ellos pertenecientes a la Cuenca Mediterránea. En total han participado más de un millar de muestras de aceites llegando a convertirse en la mayor convocatoria internacional para conocer a los mejores AOVES. Por tanto, el 'Top 10' de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM AWARDS 2024 está compuesto por:

- 1º Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)
- 2º Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 3º Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 4º LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)
- 5º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)
- 7º Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
- 8º O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 9º Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- 10º Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

No sólo se ha hecho entrega de los **premios del ranking de los cien favoritos** este martes en Espacio Rastro, sino también los 'Top 20' de los AOVE de producción limitada y los 'Top 10' de los más saludables, es decir, aquellos con un mayor contenido de fenoles totales, supervisados por los análisis de la Universidad de Ciencias Químicas de Córdoba. También, se han subido al estrado a recoger su galardón Consoli Molero con el premio a mejor mujer productora; Carlos García Caracuel, mejor maestro de Almazara de AEMODA; Javier Bonet, premio embajador del AOVE en restauración y el cómico Leo Harlem, premio embajador del AOVE quien ha defendido la instauración de embajadas de este bien tan solicitado por el mundo.

El viaje del aceite

El 60% de los aceites españoles lidera la clasificación mundial de este oro líquido y "alimento de España emblemático", ha destacado en la presentación José Miguel Herrero, director general de la Industria Alimentaria en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación al mismo tiempo que ha aprovechado su intervención para felicitar a los premiados, así como para definir las estrategias trabajadas desde el propio ministerio para promover la venta de este provechoso bien español. Por un lado, la iniciativa 'Spain Food Nation' nace para "abrir los mercados" y promocionar los alimentos españoles donde "el aceite es uno de los ejes con el que mostrarnos en el mundo". Incluso, **el aceite viaja a través de nuestros chefs en cada una de sus creaciones culinarias**. Por otro lado, como "reflejo de la diversidad y la variedad", se pone en marcha la Estrategia Nacional de Alimentación (ENA) con el objetivo de asentar las bases a través de 6 retos: "abastecimiento, seguridad alimentaria y sostenibilidad, relevo generacional y dinamización de áreas rurales, salud y vinculación de la alimentación a la salud donde el aceite juega un rol importante y por último la información alimentación consumidor, etiquetado de la UE así como campañas de información fiable", explica Herrero.

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: 10/12/2024
Edición:
Sección: Economia Agricultura, Pesca, Ganadería

Agencia de noticias EUROPA PRESS
10/12/2024

Un total de 37 aceites de oliva virgen extra andaluces, entre los cien mejores del mundo en los Premios Evooleum

SEVILLA, 10 (EUROPA PRESS)

Un total de treinta y siete aceites de oliva virgen extra (Aove) andaluces se han situado entre los cien mejores del mundo (Top 100) según los Premios Evooleum, un concurso internacional a la calidad de los Aoves, al que se han presentado más de 1.200 marcas de 24 países diferentes y que organiza la editorial Mercacei, que edita una guía específica con los seleccionados.

Esto ha trasladado en un comunicado la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, que ha explicado, asimismo, que cinco Aoves andaluces se encuentran entre los 20 mejores de producción limitada, aquellos que cuentan con una producción menor a 2.500 litros, mientras que en lo que se refiere al 'packaging', siete aceites de oliva virgen extra andaluces se han situado entre los 12 premiados.

En este marco, la Consejería ha detallado que la superficie del olivar en Andalucía ronda los 1,6 millones de hectáreas, lo que representa en torno al 60 por ciento del total en España. El aceite de oliva es el producto andaluz con mayor valor de exportaciones entre enero y septiembre de 2024, superando los 3.545 millones de euros.

Además, el departamento que lidera Fernández-Pacheco detalla que está trabajando en la aprobación antes de final de año la Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023- 2027, que busca "diseñar el olivar y el aceite de oliva para el futuro de la mano del sector y en colaboración público-privada".

Esta estrategia, según detalla, incluirá "un profundo análisis" del sector y planteará nuevas medidas y ayudas "con el fin de lograr una transformación del sector que aumente su productividad y competitividad".

"Se trata de una herramienta que nace del conocimiento, la experiencia y la investigación que el propio sector y los agentes del conocimiento nos han trasladado y que pretende también impulsar la competitividad del sector del olivar como generador de riqueza, creación de empleo y de fijación de la población en el mundo rural", ha explicado la Consejería.

Sus más de medio centenar de medidas, ha proseguido, estarán también encaminadas a impulsar la investigación e innovación, fomentar la internacionalización, potenciar la calidad diferenciada, apostar por la digitalización, la economía circular, la modernización de las explotaciones y la promoción de los productos.

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: 10/12/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: europapress.es/esandalucia/sevilla/noticia-total-37-ace...
Audiencia: 6.140.581
Valor: 7.614€

Un total de 37 aceites de oliva virgen extra andaluces, entre los cien mejores del mundo en los Premios Evooleum

SEVILLA 10 Dic. (EUROPA PRESS) -

Un total de treinta y siete aceites de oliva virgen extra (Aove) andaluces se han situado entre los cien mejores del mundo (Top 100) según los Premios Evooleum, un concurso internacional a la calidad de los Aoves, al que se han presentado más de 1.200 marcas de 24 países diferentes y que organiza la editorial Mercacei, que edita una guía específica con los seleccionados.

Esto ha trasladado en un comunicado la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, que ha explicado, asimismo, que cinco Aoves andaluces se encuentran entre los 20 mejores de producción limitada, aquellos que cuentan con una producción menor a 2.500 litros, mientras que en lo que se refiere al 'packaging', siete aceites de oliva virgen extra andaluces se han situado entre los 12 premiados.

En este marco, la Consejería ha indicado que la superficie del olivar en Andalucía ronda los 1,6 millones de hectáreas, lo que representa en torno al 60 por ciento del total en España. El aceite de oliva es el producto andaluz con mayor valor de exportaciones entre enero y septiembre de 2024, superando los 3.545 millones de euros.

Además, el departamento que lidera Fernández-Pacheco señala que está trabajando en la aprobación antes de final de año la Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023- 2027, que busca "diseñar el olivar y el aceite de oliva para el futuro de la mano del sector y en colaboración público-privada".

Esta estrategia, según detalla, incluirá "un profundo análisis" del sector y planteará nuevas medidas y ayudas "con el fin de lograr una transformación del sector que aumente su productividad y competitividad".

"Se trata de una herramienta que nace del conocimiento, la experiencia y la investigación que el propio sector y los agentes del conocimiento nos han trasladado y que pretende también impulsar la competitividad del sector del olivar como generador de riqueza, creación de empleo y de fijación de la población en el mundo rural", ha explicado la Consejería.

Sus más de medio centenar de medidas, ha proseguido, estarán también encaminadas a impulsar la investigación e innovación, fomentar la internacionalización, potenciar la calidad diferenciada, apostar por la digitalización, la economía circular, la modernización de las explotaciones y la promoción de los productos.

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: fotos.europapress.es
Publicado: 10/12/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: https://fotos.europapress.es/fotonoticia/f6397675
Audiencia: 70.424
Valor: 650€

10/12/2024

Aceite de oliva.- Un total de 37 aceites de oliva virgen extra andaluces, entre los cien mejores del mundo en los...

Aceite de oliva.- Un total de 37 aceites de oliva virgen extra andaluces, entre los cien mejores del mundo en los Premios Evooleum

Código:

Entrega de los Premios Evooleum.

REMITIDA / HANDOUT por Junta de Andalucía

Fotografía remitida a medios de comunicación exclusivamente para ilustrar la noticia a la que hace referencia la imagen, y citando la procedencia de la imagen en la firma

Firma: Junta de Andalucía

Para descargar esta foto, entre como abonado o contáctenos:

Teléfono +34 91 359 26 00 - Email archivo@europapress.es

Para descargar esta foto, entre como abonado o contáctenos:

Teléfono +34 91 359 26 00 - Email archivo@europapress.es

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: gentedigital.es
Publicado: 10/12/2024
Audiencia: 45.690
Edición: Digital
Valor: 573€
Sección:
URL: gentedigital.es/sevilla/noticia/3960986/un-total-de-37-...

Un total de 37 aceites de oliva virgen extra andaluces, entre los cien mejores del mundo en los Premios Evooleum

Un total de 37 aceites de oliva virgen extra andaluces, entre los cien mejores del mundo en los Premios Evooleum

Un total de treinta y siete aceites de oliva virgen extra (Aove) andaluces se han situado entre los cien mejores del mundo (Top 100) según los Premios Evooleum, un concurso internacional a la calidad de los Aoves, al que se han presentado más de 1.200 marcas de 24 países diferentes y que organiza la editorial Mercacei, que edita una guía específica con los seleccionados.

10/12/2024 - 18:35

SEVILLA, 10 (EUROPA PRESS)

Un total de treinta y siete aceites de oliva virgen extra (Aove) andaluces se han situado entre los cien mejores del mundo (Top 100) según los Premios Evooleum, un concurso internacional a la calidad de los Aoves, al que se han presentado más de 1.200 marcas de 24 países diferentes y que organiza la editorial Mercacei, que edita una guía específica con los seleccionados.

Esto ha trasladado en un comunicado la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, que ha explicado, asimismo, que cinco Aoves andaluces se encuentran entre los 20 mejores de producción limitada, aquellos que cuentan con una producción menor a 2.500 litros, mientras que en lo que se refiere al 'packaging', siete aceites de oliva virgen extra andaluces se han situado entre los 12 premiados.

En este marco, la Consejería ha detallado que la superficie del olivar en Andalucía ronda los 1,6 millones de hectáreas, lo que representa en torno al 60 por ciento del total en España. El aceite de oliva es el producto andaluz con mayor valor de exportaciones entre enero y septiembre de 2024, superando los 3.545 millones de euros.

Además, el departamento que lidera Fernández-Pacheco detalla que está trabajando en la aprobación antes de final de año la Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023- 2027, que busca "diseñar el olivar y el aceite de oliva para el futuro de la mano del sector y en colaboración público-privada".

Esta estrategia, según detalla, incluirá "un profundo análisis" del sector y planteará nuevas medidas y ayudas "con el fin de lograr una transformación del sector que aumente su productividad y competitividad".

"Se trata de una herramienta que nace del conocimiento, la experiencia y la investigación que el propio sector y los agentes del conocimiento nos han trasladado y que pretende también impulsar la competitividad del sector del olivar como generador de riqueza, creación de empleo

y de fijación de la población en el mundo rural", ha explicado la Consejería.

Sus más de medio centenar de medidas, ha proseguido, estarán también encaminadas a impulsar la investigación e innovación, fomentar la internacionalización, potenciar la calidad diferenciada, apostar por la digitalización, la economía circular, la modernización de las explotaciones y la promoción de los productos.

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: Hit Cooking
Publicado: 10/12/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: hitcooking.com/actualidad/siete-de-los-diez-mejores-aov...
Audiencia: 872
Valor: 140€

7 de los 10 mejores AOVEs del mundo son españoles - HITCOOKING

El manchego *Dehesa el Molinillo Coratina* logra la primera posición en esta edición que tiene un TOP10 conformado por siete AOVEs españoles, dos italianos y un croata.

Ya está en el mercado la 9ª 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.

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2024 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), 10 de ellos pertenecientes a la Cuenca Mediterránea.

A pesar de acumular dos campañas consecutivas de baja producción debido a las inclemencias meteorológicas, España es el mayor productor mundial de aceite de oliva y coloca nada menos que 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19, en un listado en el que figuran 32 zumos ecológicos y otros 34 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

TOP10 de los EVOOLEUM AWARDS 2024

1. Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España), un monovarietal manchego de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón.
2. Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España).
3. Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia).
4. LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España).
5. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia).
6. Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España).
7. Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España).
8. O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España).
9. Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia).
10. Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España).

Además de 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 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.

Una guía de referencia internacional

Por supuesto, la Guía EVOOLEUM 2025 es gastro a más no poder: el prólogo de este año lo protagoniza Elena Arzak, chef de Restaurante Arzak (San Sebastián, España, tres estrellas Michelin), Premio Nacional de Gastronomía 2010 y World's Best Female Chef 2012. El atractivo recetario de aperitivos con aceituna que recoge sus páginas cuenta con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez.

'12 meses, 12 platos con AOVE' es una útil selección de platos internacionales para cada mes del año. Interesantes artículos como *'Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra', 'El AOVE se cuela en las series de TV', 'AOVE & carne, el maridaje perfecto', '12 libros imprescindibles para adentrarnos en el apasionante mundo del virgen extra'* completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Post Views: 7.425

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: Junta de Andalucía
Publicado: 10/12/2024 **Audiencia**: 6.017.823
Edición: Digital **Valor**: 7.462€
Sección:
URL: juntadeandalucia.es/presidencia/portavoz/199812/Juntade...

Treinta y siete aceites de oliva virgen extra andaluces, entre los 100 mejores del mundo - Portavoz del Gobierno Andaluz

Treinta y siete aceites de oliva virgen extra andaluces se han situado entre los **100 mejores del mundo (Top 100)**, según los **Premios Evooleum**, el concurso internacional a la calidad de los **AOVES**, al que se han presentado más de **1.200 marcas** de **24 países diferentes** y que organiza la editorial Mercacei, que edita una guía específica con los seleccionados.

Asimismo, cinco AOVES andaluces se encuentran entre los **20 mejores de producción limitada**, aquellos que cuentan con una producción menor a **2.500 litros**, mientras que en lo que se refiere al packaging, **siete aceites de oliva virgen extra andaluces se han situado entre los 12 premiados**.

Casi el 40 por ciento de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra es andaluz, lo que supone una "prueba irrefutable" de la calidad de la producción andaluza, según ha indicado la directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Cristina de Toro, durante su intervención en la gala de entrega de estos galardones.

La superficie del olivar en Andalucía ronda los **1,6 millones de hectáreas**, lo que representa en torno al 60 por ciento del total en España. El aceite de oliva es el producto andaluz con mayor valor de exportaciones entre enero y septiembre de 2024, superando los **3.545 millones de euros**.

Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023-2027

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural está trabajando en la aprobación antes de final de año la Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023-2027, que busca diseñar el olivar y el aceite de oliva para el futuro de la mano del sector y en colaboración público-privada.

Esta estrategia incluirá un profundo análisis del sector y planteará nuevas medidas y ayudas con el fin de lograr una transformación del sector que aumente su productividad y competitividad.

Se trata de una herramienta que nace del conocimiento, la experiencia y la investigación que el propio sector y los agentes del conocimiento nos han trasladado y que pretende también impulsar la competitividad del sector del olivar como generador de riqueza, creación de empleo y de fijación de la población en el mundo rural.

Sus más de medio centenar de medidas estarán también encaminadas a impulsar la **investigación e innovación, fomentar la internacionalización, potenciar la calidad diferenciada**, apostar por la **digitalización, la economía** circular, la modernización de las explotaciones y la promoción de los productos.

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

Medio: La Noción
Publicado: 10/12/2024
Audiencia: 8.592
Edición: Digital
Valor: 418€
Sección:
URL: lanocion.es/andalucia/20241210/treinta-y-siete-aceites-...

Treinta y siete aceites de oliva virgen extra andaluces, entre los 100 mejores del mundo

Treinta y siete aceites de oliva virgen extra andaluces se han situado entre los 100 mejores del mundo (Top 100), según los Premios Evooleum, el concurso internacional a la calidad de los AOVES, al que se han presentado más de 1.200 marcas de 24 países diferentes y que organiza la editorial Mercacei, que edita una guía específica con los seleccionados.

Asimismo, cinco AOVES andaluces se encuentran entre los 20 mejores de producción limitada, aquellos que cuentan con una producción menor a 2.500 litros, mientras que en lo que se refiere al packaging, siete aceites de oliva virgen extra andaluces se han situado entre los 12 premiados.

Casi el 40 por ciento de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra es andaluz, lo que supone una "prueba irrefutable" de la calidad de la producción andaluza, según ha indicado la directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Cristina de Toro, durante su intervención en la gala de entrega de estos galardones.

La superficie del olivar en **Andalucía** ronda los 1,6 millones de hectáreas, lo que representa en torno al 60 por ciento del total en España. El aceite de oliva es el producto andaluz con mayor valor de exportaciones entre enero y septiembre de 2024, superando los 3.545 millones de euros.

Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023-2027

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural está trabajando en la aprobación antes de final de año la Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023-2027, que busca diseñar el olivar y el aceite de oliva para el futuro de la mano del sector y en colaboración público-privada.

Esta estrategia incluirá un profundo análisis del sector y planteará nuevas medidas y ayudas con el fin de lograr una transformación del sector que aumente su productividad y competitividad.

Se trata de una herramienta que nace del conocimiento, la experiencia y la investigación que el propio sector y los agentes del conocimiento nos han trasladado y que pretende también impulsar la competitividad del sector del olivar como generador de riqueza, creación de empleo y de fijación de la población en el mundo rural.

Sus más de medio centenar de medidas estarán también encaminadas a impulsar la investigación e innovación, fomentar la internacionalización, potenciar la calidad diferenciada, apostar por la digitalización, la economía circular, la modernización de las explotaciones y la promoción de los productos.

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: laregion.es
Publicado: 10/12/2024
Audiencia: 625.892
Edición: Digital
Valor: 907€
Sección:
URL: laregion.es/articulo/sociedad/concurso-internacional-el...

Un concurso internacional elige a un aceite de oliva español como el mejor del mundo, pero se olvida de Ourense

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es uno de los productos del supermercado que más ha subido de **precio** en los últimos años, elevando el "oro líquido" a la categoría de producto premium. Sin embargo, algunos aceites destacan más allá de su función alimentaria, como ocurre con los incluidos en la **Guía Evóleum 2025**, una referencia en el sector.

Este año, **siete aceites españoles figuran en el top 10**, junto a dos italianos y uno croata. Sorprendentemente, el mejor del mundo proviene de **Ciudad Real**, en los Montes de Toledo: **Dehesa El Molinillo**, elaborado con la variedad italiana **coratina**.

Un aceite único

La **coratina** es una variedad poco cultivada en España por su dificultad de manejo.

Con un precio de **18-20 euros por 500 ml**, este aceite se encuentra en la gama premium, pero destaca por su equilibrio de sabor y contenido en polifenoles, lo que lo convierte también en uno de los más saludables.

El top 10

Los 10 aceites mejor valor de la Guía Evooleum 2025 son los siguientes:

1º **Dehesa El Molinillo Coratina.** Ciudad Real (España)

2º **Rincón De La Subbética.** Córdoba (España)

3º **Guglielmi Monocultivar Coratina.** Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º **LOA 77.** Madrid (España)

5º **Monini Monocultivar Coratina Bio.** Perugia (Italia)

6º **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera.** Córdoba (España)

7º **Valdenvero Hojiblanco**. Ciudad Real (España)

8º **O.Live Ecologic**. Jaén (España)

9º **Monte Rosso Grand Selection**. Istria (Croacia)

10º **Ma'sarah Lecciana.** Alicante (España)

Se queda fuera, así, la **marca ourensana Aceites Abril**, bien valorada en otros ránkings de AOVE.

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: 10/12/2024 **Audiencia**: 132.529
Edición: Digital **Valor**: 753€
Sección:
URL: latribunadeciudadreal.es/noticia/zee6e6a3e-b57e-e044-48...

La guía Evooleum elige a un aceite de Ciudad Real como el mejor del mundo la campaña 2024-20205 | Noticias La Tribuna de Ciudad Real

Siete aceites de oliva vírgenes extra (AOVE) españoles se han situado entre los diez mejores de la campaña 2024/2025, según los premios Evooleum 2024 que han sido entregados este martes en Madrid.

La guía Evooleum 2025, editada por el grupo Mercacei, incluye los cien mejores aceite de oliva de este año procedentes de once países: España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel.

Más de un millar de muestras de 26 países se han presentado en la novena edición del certamen, su mayor convocatoria internacional hasta el momento.

Pese a la baja producción de las dos últimas campañas, la cuenca mediterránea sigue siendo el mayor productor mundial de aceite de oliva y ha colocado 59 aceites vírgenes extra en la guía (incluidos 37 andaluces y 19 de Italia); entre todos ellos figuran 32 aceites ecológicos y 36 con denominación de origen protegida.

El editor de Mercacei, Juan Antonio Peñamil, ha resaltado la fidelidad del consumidor "cuando el sector más lo necesitaba", en tiempos de bajas cosechas y precios máximos, y ha señalado el compromiso de las empresas oleícolas por "la calidad, la sostenibilidad y la trazabilidad".

El mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/2025 ha sido para Dehesa el Molinillo Coratina, que se produce al abrigo de los montes de Toledo en la provincia de Ciudad Real; seguido del español Rincón De La Subbética (Córdoba) y del italiano Guglielmi Monocultivar Coratina.

La lista de los diez primeros la han completado los aceites LOA 77 (Madrid), Monini Monocultivar Coratina Bio (Italia), Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (Córdoba), Valdenvero Hojiblanco (Ciudad Real), O.LIVE Ecologic (Jaén), Monte Rosso Grand Selection (Croacia) y Ma'sarah Lecciana (Alicante).

Los premios Evooleum también han reconocido el esfuerzo de los pequeños productores, los mejores diseños de envases, las mujeres productoras y los maestros de almazara con sus respectivos galardones.

El director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), José Miguel Herrero, ha subrayado que el aceite de oliva es un "producto emblemático de España y vertebra el territorio rural".

Ha señalado que se trata de uno de los alimentos de España que más se exporta y es objeto de distintas campañas de promoción en el exterior, al tiempo que comparte los retos del sector agroalimentario incluidos en la futura Estrategia Nacional de Alimentación.

La directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de

Andalucía, Cristina de Toro, ha apuntado que el aceite de oliva es el producto con mayor valor de exportación de Andalucía, con 3.545 millones de euros entre enero y septiembre de este año.

De Toro ha añadido que están trabajando para aprobar antes de final de año una estrategia para el olivar andaluz y han destinado ayudas con el objetivo de modernizar la maquinaria e impulsar el relevo generacional en el sector.

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: RedacciÃ³n â€“ Club CÃ¡mara
Publicado: 10/12/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: redaccion.camarazaragoza.com/ayrtac-nuevo-almacen-andal...
Audiencia: 4.266
Valor: 282€

AYRTAC acelera su expansión con nuevo almacén en Andalucía

Esta iniciativa está enfocada especialmente en el sector del aceite, donde AYRTAC aspira a consolidarse en 2025 como el proveedor de referencia de botellas de vidrio estándar y premium.

Además de esta nueva infraestructura, la compañía presentará durante el primer trimestre de 2025 un equipo de personas especializado que gestionará exclusivamente el sector del aceite en España y Portugal. Este equipo estará compuesto por expertos en logística, ventas y atención al cliente, con el objetivo de ofrecer soluciones personalizadas y una atención integral a los productores de aceite de oliva en la región.

Ayrtac consolida su presencia en el sector del aceite en la península ibérica

Con estos movimientos estratégicos, Envases y Botellas AYRTAC refuerza su compromiso con el sector del aceite, un ámbito de actividad clave para la economía y la gastronomía ibérica. En este sentido, la empresa busca potenciar su capacidad de respuesta y contribuir al éxito de los productores mediante envases que destacan por su calidad, diseño y funcionalidad.

Como parte de su estrategia de posicionamiento, **AYRTAC también será patrocinador oficial de la prestigiosa Gala EVOOLEUM**, donde se entregará el premio al mejor aceite del mundo. Este evento internacional, que reúne a los grandes protagonistas del sector, refleja el compromiso de AYRTAC con la promoción y valorización del aceite de oliva como producto insignia de la gastronomía mundial.

«Con la apertura de nuestro nuevo almacén en Andalucía y la incorporación de un equipo especializado para el sector del aceite, estamos dando pasos firmes hacia nuestro objetivo de convertirnos en el socio estratégico preferido por los productores de aceite en España y Portugal. Nuestro patrocinio en EVOOLEUM es un claro reflejo de nuestra apuesta por este sector», declara José Manuel Tornos, CEO de Envases y Botellas.

Así, Envases y Botellas AYRTAC reafirma así su liderazgo en la distribución de envases de vidrio, posicionándose como un aliado clave para los sectores alimentario y oleícola en su camino hacia la excelencia.

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.

TELEPRENSA

Medio: teleprensa.com
Publicado: 10/12/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: teleprensa.com/articulo/sevilla/total-37-aceites-oliva-...

Audiencia: 40.654
Valor: 557€

Un total de 37 aceites de oliva virgen extra andaluces, entre los cien mejores del mundo en los Premios Evooleum

SEVILLA, 10 (EUROPA PRESS)

Un total de treinta y siete aceites de oliva virgen extra (Aove) andaluces se han situado entre los cien mejores del mundo (Top 100) según los Premios Evooleum, un concurso internacional a la calidad de los Aoves, al que se han presentado más de 1.200 marcas de 24 países diferentes y que organiza la editorial Mercacei, que edita una guía específica con los seleccionados.

Esto ha trasladado en un comunicado la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, que ha explicado, asimismo, que cinco Aoves andaluces se encuentran entre los 20 mejores de producción limitada, aquellos que cuentan con una producción menor a 2.500 litros, mientras que en lo que se refiere al 'packaging', siete aceites de oliva virgen extra andaluces se han situado entre los 12 premiados.

En este marco, la Consejería ha detallado que la superficie del olivar en Andalucía ronda los 1,6 millones de hectáreas, lo que representa en torno al 60 por ciento del total en España. El aceite de oliva es el producto andaluz con mayor valor de exportaciones entre enero y septiembre de 2024, superando los 3.545 millones de euros.

Además, el departamento que lidera Fernández-Pacheco detalla que está trabajando en la aprobación antes de final de año la Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023- 2027, que busca "diseñar el olivar y el aceite de oliva para el futuro de la mano del sector y en colaboración público-privada".

Esta estrategia, según detalla, incluirá "un profundo análisis" del sector y planteará nuevas medidas y ayudas "con el fin de lograr una transformación del sector que aumente su productividad y competitividad".

"Se trata de una herramienta que nace del conocimiento, la experiencia y la investigación que el propio sector y los agentes del conocimiento nos han trasladado y que pretende también impulsar la competitividad del sector del olivar como generador de riqueza, creación de empleo y de fijación de la población en el mundo rural", ha explicado la Consejería.

Sus más de medio centenar de medidas, ha proseguido, estarán también encaminadas a impulsar la investigación e innovación, fomentar la internacionalización, potenciar la calidad diferenciada, apostar por la digitalización, la economía circular, la modernización de las explotaciones y la promoción de los productos.

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: businessinsider.es
Publicado: 11/12/2024 **Audiencia**: 2.000.193
Edición: Digital **Valor**: 2.480€
Sección:
URL: businessinsider.es/economia/mejor-aceite-oliva-virgen-e...

11/12/2024

Este es el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo y no es andaluz (pero sí español)

Este es el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo y no es andaluz (pero sí español)

gettyimages

An curved arrow pointing right.

Compartir

Copiar url

Enlace copiado

La nueva edición de la Guía EVOOLEUM selecciona los 100 mejores aceites de oliva del mundo.

Siete de los 10 mejores tienen origen español, incluyendo el mejor AVOE del mundo.

España produce algunos de los mejores de todo el mundo . Así lo muestra el top 10 de la nueva Guía Evóluem , en la que aparecen hasta siete referencias españolas, dos italianas y una croata.

El emblema de la dieta Mediterránea, el aceite de oliva virgen extra , es el de mayor calidad . Ofrece potentes sustancias antioxidantes además de las mejores características en cuanto a sabor, la textura, el olor o el color.

En nuestro país se elabora buena parte de él. La producción española de aceite de oliva supone el 70% de la producción de la UE y el 45% de la mundial, cifran desde Agricultura.

Y aunque la espectacular subida de precios que ha tenido lugar en los últimos años lo ha sacado de la cesta de la compra de muchos compradores, poco a poco el valor de este básico de una dieta saludable vuelve a la normalidad .

El mejor aceite de oliva del mundo

Dehesa El Molinillo que se produce en Ciudad Real, ha sido elegido el mejor aceite de oliva del mundo.

La Guía EVOOLEUM acaba de dar a conocer los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Los EVOOLEUM Awards , los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra son organizados por Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

La campaña 2024/25 deja claro la alta calidad de los productos españoles. Siete de los 10 mejores tienen origen español entre ellos el mejor AOVE del mundo. Pero quizá sorprenda saber que no pertenece a una de las regiones aceiteras más tradicionales como córdoba o jaén.

El mejor aceite del mundo se comercializa como Dehesa El Molinillo que se produce, en los Montes de Toledo, en Ciudad Real .

Se elabora a base de aceituna coratina, una variedad italiana muy apreciada pero poco cultivada en España por todo lo que requiere. Los esfuerzos merecen la pena ya que su sabor tiene "muchos matices" y no se parece en nada a las variedades más comunes como picual o manzanilla, explican los productores en La Cadena Ser. "Recuerda a la hierba recién cortada y a la alcachofa, pero también tiene notas tostadas muy agradables, como de canela o café".

La botella de 500 ml ronda los 20 euros.

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: 11/12/2024
Edición: GENERAL
Sección: REGIONAL ANDALUCÍA

Audiencia: 61.000
Difusión: 5.817 Ejemplares
Valor: 1.402€



Concurso internacional

Córdoba triunfa en Evooleum con 15 de los 100 mejores AOVE del mundo

La denominación de origen Priego de Córdoba se hace con 11 reconocimientos

RAFAEL VERDÚ
Córdoba

La provincia de Córdoba ha vuelto a triunfar en el concurso internacional de aceites de oliva virgen extra Evooleum, que entregó sus premios ayer en Madrid. De las 100 referencias reconocidas, 15 son cordobesas y algunas de ellas han obtenido los primeros puestos en diferentes categorías de un certamen que organiza el grupo editorial Mercacei-Edimarket Editores.

El listado de marcas cordobesas en el Top 100 ha experimentado un salto cuantitativo en esta edición de la campaña 2024-2025 de los premios Evooleum, dado que el año pasado la guía incluía nueve referencias de la provincia frente a las 15 actuales.

La denominación de origen Priego de Córdoba es actualmente la referencia cordobesa en el AOVE, ya que de estos premios 11 marcas están adscritas al sello. Casi todas las empresas galardonadas pertenecen a alguna denominación de origen protegida, aunque hay algunas marcas que quedan al margen y que también han demostrado su calidad.

Almazaras de la Subbética, empresa cooperativa de Carcabuey, ha logrado colocar tres de sus aceites de oliva virgen extra entre los 100 mejores, y además se ha hecho con el segundo puesto en el ránking general y un primero en la categoría de mejor afrutado.

El listado completo

Las 15 marcas cordobesas, así como los productores y su localización, consideradas entre las 100 mejores del mundo son las siguientes: 1.000 Plumas de Agraria Roviper (Cañada de Rabadán, Fuente Palmera), Cladium Hojiblanco de Aroden (Carcabuey), Cortijo La Toquera Coupage de Cortijo La Loquera (Rute), Fuente del Rey de Mueloliva (Priego), Fuente Ribera de Manuel Molina (Almedinilla), Juan Colín Picual Ecológico de Aceites Bellido (Montilla), Knolive Epicure de Knolive (Priego), Lucentina de Cooperativa Olivarera de Lucena, Monteoliva Oro Premium Hojiblanco de Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra, Mueloliva Picuda de Mueloliva (Priego), Oleum Hispania Nature Premiun Pajarera de Hispania Food Company (Carcabuey), Parqueoliva Serie Oro de Almazaras de la Subbética (Carcabuey), Rincón de la Subbética de Almazaras de la Subbética (Carcabuey), Rincón de la Subbética Altitude de Almazaras de la Subbética (Carcabuey) y Tierra Laguna Blend de Productos del Campo Braes (Córdoba).

EP / Junta de Andalucía



Acto de entrega de los premios Evooleum ayer en Madrid.

El año pasado la guía incluía nueve referencias de la provincia, frente a las 15 actuales

A su vez, dos de estos aceites han obtenido una puntuación suficiente para colarse en el Top 10 mundial: Rincón de la Subbética, con 96 puntos, y Oleum Hispania con 94. Poco ha faltado para liderar el podium, ya que el primer puesto se ha conseguido con 97 puntos en el panel de cata.

La característica común a todos estos aceites premiados es su calidad, pero también comparten una presentación muy cuidada, propia de los productos premium. También han sido elaborados con variedades de aceituna tradicionales en Córdoba, sobre todo la hojiblanca y en menor medida picual, picuda o arbequina. Este año el aceite ganador (Dehesa el Molinillo de Ciudad Real) ha sido elaborado a partir de coratina, una variedad de origen italiano que se está extendiendo poco a poco por España.

La Junta ha destacado que 37 aceites de oliva virgen extra andaluces (incluidos los 15 cordobeses) se han situado entre los 100 mejores del mundo (Top 100). En el concurso internacional a la calidad de los AOVE se han presentado más de 1.200 marcas de 24 países diferentes. Otros cinco se encuentran entre los 20 mejores de producción limitada. ■

Universidad de Córdoba

Diseñan un nuevo material que emplea la luz solar para descontaminar el aire

El Instituto Químico para la Energía y el Medioambiente (Iquema) de la UCO idea un compuesto para eliminar óxidos de nitrógeno, un avance hacia un sistema de purificación

REDACCIÓN
Córdoba

Los óxidos de nitrógeno (NOx) son un grupo de gases formados por el óxido nítrico y el dióxido de nitrógeno que se producen, sobre todo, por la quema de combustibles fósiles. Debido a sus efectivos nocivos para la salud humana y el medioambiente, durante los últimos años se han situado en el punto de mira de la comunidad científica. Un equipo de investigación del Instituto Químico para la Energía y el Medioambiente (Iquema) de la Universidad de Córdoba ha desarrollado un material fotocatalítico capaz de reducir eficazmente estos gases, obteniendo un rendimiento similar a otros desarrollados hasta la fecha, pero a través de un proceso más económico y sostenible.

Hay reacciones químicas que pueden ser favorecidas o aceleradas en presencia de luz. En el caso de los óxidos de nitrógeno, la energía lumínica, en presencia de un material que actúa como catalizador, permite oxidar los óxidos de nitrógeno de la atmósfera y convertirlos en nitratos y nitritos.

Tal y como explica la primera autora de este trabajo de investigación, Laura Marín, a diferencia de otras reacciones fotocatalíticas que sólo operan bajo luz ultravioleta, el nuevo material presenta la ventaja de funcionar eficazmente con luz visible, mucho más abundante y que constituye la mayor parte del espectro solar, lo que permite sacarle mayor partido a la energía que proviene del astro rey.

Nuevo compuesto

Para ello, el equipo de investigación ha sintetizado un nuevo compuesto uniendo dos tipos de materiales distintos: nitruro de carbono, que es precisamente el que permite que la reacción se active bajo presencia de luz visible, e hidróxidos dobles laminares, que tienen la capacidad de aportar un alto rendimiento a la reacción además de ser su producción económica y fácilmente escalable. ■

EL DEBATE

Medio: eldebate.com
Publicado: 11/12/2024
Edición: Digital
Sección:
Audiencia: 10.190.484
Valor: 12.636€
URL: eldebate.com/espana/andalucia/20241211/andalucia-presum...

Andalucía presume de 'oro líquido' con 37 aceites de oliva virgen extra entre los cien mejores del mundo

Andalucía puede presumir, sin duda, de *oro líquido*. 37 aceites de oliva virgen extra andaluces se encuentran entre los cien mejores del mundo, según los **Premios Evooleum**, el concurso internacional a la calidad de los AOVE, al que se han presentado más de 1.200 marcas de 24 países diferentes y que organiza la editorial **Mercacei**, que edita una guía específica con los seleccionados.

Además, cinco aceites de oliva virgen extra andaluces se encuentran **entre los 20 mejores de producción limitada**, aquellos que cuentan con una producción menor a 2.500 litros; mientras que en lo que se refiere al envase (*packaging*), siete se han situado entre los 12 premiados.

Casi 40 de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra es andaluz, lo que supone una «prueba irrefutable» de la calidad de la producción andaluza, según ha indicado la directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, **Cristina de Toro**, durante su intervención en la gala de entrega de estos galardones.

La superficie del olivar en Andalucía ronda los **1,6 millones de hectáreas**, lo que representa en torno al 60 % del total en España. El aceite de oliva es el producto andaluz con mayor valor de exportaciones entre enero y septiembre de 2024, superando los 3.545 millones de euros.

Nueva estrategia del olivar

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural está trabajando en la aprobación antes de final de año la ***Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023-2027***, que busca diseñar el olivar y el aceite de oliva para el futuro de la mano del sector y en colaboración público-privada.

Esta estrategia incluirá un profundo análisis del sector y planteará nuevas medidas y ayudas con el fin de lograr una transformación del sector que aumente su productividad y competitividad.

Más de medio centenar de medidas estarán encaminadas a impulsar la investigación e innovación, fomentar la **internacionalización**, potenciar la calidad diferenciada, apostar por la **digitalización**, la economía circular, la modernización de las explotaciones y la promoción de los productos.

Se trata de una herramienta que nace del conocimiento, la experiencia y la investigación y que también pretende impulsar la competitividad del sector del olivar como generador de riqueza, creación de empleo y de fijación de la población en el **mundo rural**.

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: excelenciasgourmet.com
Publicado: 11/12/2024 **Audiencia**: 16.573
Edición: Digital **Valor**: 482€
Sección:
URL: excelenciasgourmet.com/es/eventos/premiados-en-la-gala-...

Premiados en la gala EVOOLEUM 2025 | Excelencias Gourmet

Este 10 de diciembre tuvieron lugar los **Premios Evooleum 2025** en el espacio Rastro, situado en el centro de Madrid. Primero tuvimos la oportunidad de disfrutar de una cata con los diez mejores AOVES del mundo (de los cuales siete son españoles) para posteriormente, dar comienzo a los premios, presentados por Cristina Villanueva. El evento contó con una amplia representación del sector oleícola y olivarero tanto nacional como internacional, así como periodistas gastronómicos y chefs del panorama madrileño.

En el evento contó con la presencia de autoridades del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y la Consejería de Medioambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid; así como algunos de los productores nacionales e internacionales, que acudieron desde países como Italia, Portugal, Grecia, Turquía, Israel, Croacia, Marruecos o Brasil, más importantes.

En esta edición recibieron el **Premio Embajador del AOVE** el cómico **Leo Harlem**; y el **Premio Embajador del AOVE en Restauración**, el chef **Javier Bonet**.

También se ha premiado a la **mejor productora femenina** siendo la afortunada, **Consoli Morelo** de Valdepeñas, y al **mejor maestro de almazara** que ha sido para **Carlos García Cara** de Almazaras de la Subbética.

En esta Gala se entregaron los Premios EVOOLEUM al Mejor de Cada Categoría, así como los Premios del TOP20 AOVEs de Producción Limitada, los galardones a los mejores diseños de packaging; y el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo.

> *En total, se entregaron 59 premios en las diferentes categorías*

Destacamos los Top 10 mejores aceites del mundo, 5 de los mejores aceites saludables y los 3 mejores aceites de fábricas orgánicas.

Evooleum Top 10 mejores aceites del mundo

El top 10 a los mejores aceites del mundo, en el cual, hay 7 aceites españoles, fueron para **Dehesa el Molinillo Coratina** (Ciudad Real), **Rincón De La Subbética** (Córdoba), **Guglielmi Monocultivar Coratina** (Barletta-Andria-Trani-Italia), **LOA 77** (Madrid), **Monini Monocultivar Coratina Bio** (Perugia- Italia), **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera** (Córdoba), **Valdenvero Hojiblanco** (Ciudad Real), **O. LIVE Ecologic** (Jaén), **Monte Rosso Grand Selection** (Istria- Croacia) y **Ma'sarah Lecciana** (Alicante).

En el **Evooleum Top 10 mejores aceites saludables** destacan **Dehesa el Molinillo Coratina** (Ciudad Real), **Guglielmi Monocultivar Coratina** (Barletta-Andria-Trani-Italia), **Natyoure Bio Selezione Gold** (Grecia), **Verde y U´Ciuri** (Italia) y **Di Molfetta Frantoiani Monocular Coratina** (Italia).

Los **3 mejores aceites de fábricas orgánicas** son **Rincón De La Subbética** (Córdoba), **LOA**

77 (Madrid) y **Monini Monocultivar Coratina Bio** (Perugia- Italia).

Entre las personas encargadas de entregar los premios contaron con **Antonio Mateos**, presidente del Instituto de Cultura Gastronómica de Castilla La Mancha; **Nicoletta Negrini**, embajadora de la cocina italina en España y dueña de Negrini S.L.; **Cristina del Toro**, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía; **Gemma Aniño**, presentadora de Madrid Directo; **Santi Carrillo**, jefe de sumilleres en el Corral de la Morería; **Joaquín Felipe**, chef de Atocha 107; **Alberto Luchini**; crítico gastronómico en 7 Canibales y Premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística 2014; **Andrea Tumbarello**, chef y propietario del restaurante Don Giovanni; **José Miguel Herrero**, director general de Industria Alimentaria; **Silvia García Guijarro**, jefa de sumilleres de Mandarín Oriental Ritz Madrid y **Teresa de la Cierva**, periodista especialista en belleza, salud y estilo de vida, entre otros muchos.

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 Tribuna CIUDAD REAL

Medio: La Tribuna de Ciudad Real
Publicado: 11/12/2024
Edición: General
Sección: |11|CIUDAD REAL|La Tribuna|MIÉRCOLES 11 DE DICIEMBRE DE 2024

Audiencia: 12.000
Valor: 152€



VITIVINICULTURA | FERIA NACIONAL DEL VINO

LA TRIBUNA / CIUDAD REAL



Compradores en uno de los expositores de la pasada edición de Fenavin. / RUEDA VILLAVERDE

Fenavin contará el próximo año con todas las regiones vitivinícolas de España

La edición 2025 reunirá a más de 4.000 marcas, incluyendo las que operan bajo las 104 Denominaciones de Origen reconocidas actualmente en el país

La Feria Nacional del Vino (Fenavin) contará en su próxima edición con la representación de todas las regiones vitivinícolas de España, hito que refuerza el compromiso de la feria con la promoción integral del vino español y su diversidad enológica.

La edición de 2025, que se celebrará los días 6, 7 y 8 de mayo en el Ifedi de Ciudad Real, reunirá a más de 4.000 marcas, incluyendo las que operan bajo las 104 Denominaciones de Origen reconocidas en España.

Esto ofrecerá una oportunidad única para que profesionales del sector, compradores nacionales e internacionales y amantes del vino descubran la riqueza y calidad de los vinos del país, según informó la organización de Fenavin en un comunicado de prensa.

Consolidada como la feria de referencia del sector vitivinícola, Fenavin se posiciona «como el puente perfecto entre los productores y los mercados internacionales». La participación de todas las zonas productoras de vino en España refuerza su papel como escaparate de la diversidad y excelencia de los vinos españoles, destacando desde los tintos de La Rioja y Ribera del Duero, hasta los blancos de Rías Baixas, cavas, vinos de Canarias, Somontano y los singulares vinos de Montilla Moriles.

La feria ofrecerá su ya tradicional Galería del Vino, una herramienta clave para que los asistentes conozcan en profundidad las referencias de cada Denominación de Origen. Además, el programa incluirá catas, conferencias y mesas redondas con expertos de renombre que abordarán temas candentes como la innovación en el sector, las tendencias de mercado y las estrategias de exportación.

Desde la organización subrayan que la presencia de todas las regiones vitivinícolas «es un logro fruto del esfuerzo conjunto de la organización y del sector vitivinícola, que reconoce en Fenavin una plataforma imprescindible para el desarrollo y la internacionalización».

La edición de mayo de 2025 será la primera que se desarrollará bajo la gestión del equipo de Gobierno de PP y Vox en la Diputación de Ciudad Real y hasta el próximo 31 de diciembre está abierto el plazo de inscripción.

La última edición de la Feria Nacional del Vino se desarrolló en mayo de 2023 y concluyó con 519.000 contactos comerciales, una estimación de negocio de 106 millones de euros y un retorno económico para la economía provincial de 22 millones de euros. Fue la primera que tuvo lugar en el nuevo complejo ferial Ifedi tras la profunda remodelación y creación de nuevos pabellones.

> La feria refuerza su papel como **escaparate de diversidad y excelencia**

AGROALIMENTACIÓN

Un aceite de Ciudad Real, elegido el mejor del mundo

EFE / CIUDAD REAL

Siete aceites de oliva vírgenes extra (AOVE) españoles se han situado entre los diez mejores de la campaña 2024/2025, según los premios Evooleum 2024 que han sido entregados este martes en Madrid.

El mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/2025 ha sido para Dehesa el Molinillo Coratina, que se produce al abrigo de los montes de Toledo en la provincia de Ciudad Real; seguido del también español Rincón De La Subbética (Córdoba) y del italiano Guglielmi Monocultivar Coratina.

La lista de los diez primeros la han completado los aceites LOA 77 (Madrid), Monini Monocultivar Coratina Bio (Italia), Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (Córdoba), Valdenvero Hojiblanco (Ciudad Real), O.LIVE Ecologic (Jaén), Monte Rosso Grand Selection (Croacia) y Ma'sarah Lecciana (Alicante).

La guía Evooleum 2025, editada por el grupo Mercacei, incluye los cien mejores aceite de oliva de este año procedentes de once países. Más de un millar de muestras de 26 países se han presentado en la novena edición del certamen, su mayor convocatoria internacional hasta el momento.

Pese a la baja producción de las dos últimas campañas, la cuenca mediterránea sigue siendo el mayor productor mundial de aceite de oliva y ha colocado 59 aceites vírgenes extra en la guía (incluidos 37 andaluces y 19 de Italia); entre todos ellos figuran 32 aceites ecológicos y 36 con denominación de origen protegida.



Medio: laopiniondezamora.es
Publicado: 11/12/2024 **Audiencia**: 657.610
Edición: Digital **Valor**: 917€
Sección:
URL: laopiniondezamora.es/comarcas/2024/12/11/aceite-elabora...

FERMOSELLE MEJOR ACEITE DEL MUNDO | Un aceite de Fermoselle, Pago Los Bichos, entre los cien mejores del mundo

Fermoselle y sus **productos de la tierra** vuelven a situarse en la **élite de la gastronomía**. Al **éxito conseguido por un chorizo elaborado en la villa sayaguesa** se suma ahora un nuevo logro de otra **empresa familiar, Pago Los Bichos**. Un aceite elaborado por esta firma se ha situado entre los cien mejores del mundo. Se trata de AOVE (aceite de oliva virgen extra) ecológico «399» de edición limitada.

El significado de «399» se debe a la altitud de 399 metros «que se encuentra uno de nuestros olivares con más sentimiento, el olivar de "Peñavela", heredado de nuestro querido familiar Mariano» apuntan desde la empresa.



Aceite premiado / Cedida

El reconocimiento ha llegado de la mano de **Evooleum, el concurso internacional a la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra** que elige anualmente a los 100 mejores AOVEs del mundo. El Panel de Cata de este certamen está conformado por prestigiosos expertos a nivel internacional que se encargan de realizar la valoración de la calidad organoléptica de las muestras presentadas, de donde surge cada campaña el exclusivo TOP100 de los mejores vírgenes extra del mundo, así como los mejores en sus diferentes categorías, variedades y países.

Pago los Bichos da las claves para obtener este **"divino oro líquido" de la variedad Manzanilla de Fermoselle:** Cosecha muy temprana a (1) de Octubre. Aceitunas cuando están verdes. Recolección de aceitunas al vuelo, solamente aceitunas que se encuentran en el árbol. Rendimiento del 7% por kilo.

Los propietarios, con su inspiradora Caridad Roblez González, comenzaron a producir aceite de oliva virgen extra de alta calidad en 1985 para consumo propio y en 2018 iniciaron la comercialización de la producción ecológica.

El alcalde de Fermoselle, José Manuel Pilo, ha dado la bienvenida a esta noticia que "es un orgullo para nuestro pueblo".

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 Voz del Sur
Publicado: 11/12/2024
Audiencia: 492.429
Edición: Digital
Valor: 865€
Sección:
URL: lavozdelsur.es/vida/sabor-del-sur/este-es-mejor-aove-an...

Este es el mejor AOVE de Andalucía, el segundo en los premios mundiales: este es su precio

Andalucía ha arrasado en los premios al mejor aceite de oliva virgen extra, al lograr que 37 AOVE se sitúen en el top 100 mundial. Este año, en los Premios Evooleum, se han presentado 1.200 marcas de 24 países diferentes (casi todos mediterráneos). El encuentro está organizado por la editorial Mercacei, que edita una guía específica con los seleccionados.

Asimismo, cinco AOVES andaluces se encuentran entre los 20 mejores de producción limitada, aquellos que cuentan con una producción menor a 2.500 litros, mientras que en lo que se refiere al packaging, siete aceites de oliva virgen extra andaluces se han situado entre los 12 premiados.

Casi el 40 por ciento de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra es andaluz, lo que supone una "prueba irrefutable" de la calidad de la producción andaluza, según ha indicado la directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Cristina de Toro, durante su intervención en la gala de entrega de estos galardones.

El mejor aceite del mundo es Dehesa El Molinillo Coratina, ubicado en Ciudad Real, con 97 puntos sobre 100, además calificado como el más saludable en otra categoría. Y en segundo lugar, con 96 puntos, un aceite cordobes de la variedad hojiblanca: Rincón de la Subbética, de la empresa Almazaras de la Subbética, ubicada en Carcabuey.

No es la primera vez que logran premios, ya que la propia empresa recuerda que "nos han dado premios tan reconocidos e importantes como Mejor Aceite del Mundo 2012, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022 y 2023 y Mejor Almazara del Mundo 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022 y 2023".





Rincón de la Subbética, segundo mejor AOVE del mundo y el mejor de Andalucía.

Con 94 puntos, en sexta posición comparten lugar dos aceites andaluces: Oleum Hispania, también en Carcabuey, y O.Live ecologic, de Jaén. En total, 3 del top 10, teniendo la segunda posición y la sexta los aceites de Andalucía, un top de mayoría española, y con presencia apenas de Italia y de Croacia.



Olive Pajarera, en sexta posición, con un coste de 40 euros por dos botellas de medio litro.



O.Live ecologic, 32,90 euros por medio litro en su web.

La superficie del olivar en Andalucía ronda los 1,6 millones de hectáreas, lo que representa en torno al 60 por ciento del total en España. El aceite de oliva es el producto andaluz con mayor valor de exportaciones entre enero y septiembre de 2024, superando los 3.545 millones de euros.

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.

MUYSIBARITA

☞ [https://n9.cl/mu9x1]

11 de diciembre de 2024

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Artículos
- **Espacio:** 800 x 2.800 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas/mes:** 8.300
- **Valor publicitario**: 57´00 €

El mejor AOVE del mundo es español y se elabora en Montes de Toledo

La Guía Evooleum, una de las más importantes en el sector del aceite de oliva a nivel internacional, ha publicado su TOP 100 de los mejores aceites de oliva virgen extra de todo el mundo.



Entre los 10 primeros de esta prestigiosa lista hay siete aceites españoles, dos italianos y uno croata. En lo más alto de esta lista se sitúa Dehesa El Molinillo Coratina, elaborado en los Montes de Toledo (Ciudad Real). El segundo puesto lo ocupa un aceite cordobés, Rincón De La Subbética, que es un habitual en este tipo de listados. Y el podio lo cierra el italiano Guglielmi Monocultivar Coratina.

Así, un aceite de oliva virgen extra español se corona como el mejor del mundo, en concreto uno de Castilla-La Mancha, posicionándose así frente a las más de 1.200 referencias de 26 países que este año han concurrido en este concurso.

Este listado se confecciona a partir del concurso internacional Evooleum que premia la máxima calidad de los aceites de oliva vírgenes extra. Cuenta con un prestigioso panel de cata y se desarrolla conforme a una normativa que garantiza el cumplimiento de rigurosos controles.

Dehesa El Molinillo Coratina, el mejor AOVE del mundo

Dehesa El Molinillo se sitúa en los Montes de Toledo, en Retuerta del Bullaque, provincia de Ciudad Real. Una finca con 4.200 hectáreas, (una de las fincas más grandes del país, propiedad en la actualidad de la familia) donde olivos, campos de cereal, vides y ganado, conviven en un perfecto equilibrio con encinas, alcornoques, ciervos, corzos y gamos, así como una diversidad de aves, entre otra fauna y flora autóctona. Una riqueza natural donde se desarrolla la actividad agrícola para obtener los productos que la dehesa ofrece, como sus aceites de oliva virgen extra.

Uno de los más especiales AOVES con los que cuenta es su recién galardonado como Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025: Dehesa El Molinilllo Coratina. Está elaborado con una

variedad de origen italiano que además posee un alto contenido en polifenoles, compuestos químicos naturales que aportan beneficios con su consumo, por su poder antioxidante y antiinflamatorio. Una característica que le ha valido también para posicionarse en este concurso como AOVE más saludable del mundo.

Este AOVE de coratina se caracteriza por sus aromas herbales, de almendra verde y notas florales y silvestres. Es de gran intensidad en boca, con un ligero amargor y un toque picante. Ideal para degustar solo y disfrutar de sus intensos aromas, pero también para combinar con productos curados y carnes maduradas.



El TOP10 Evooleum de los mejores AOVES del mundo 2025:
1º Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos).
Variedad: coratina.
Ciudad Real (España)
2º Rincón De La Subbética (96 puntos).
Variedad: hojiblanca.
Córdoba (España)
3º Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos).
Variedad: coratina.
Barletta-Andria-Trani (Italia)
4º LOA 77 (95 puntos).
Variedades: hojiblanca, picual.
Madrid (España)
5º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos).
Variedad: coratina.
Perugia (Italia)
6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos).
Variedad: pajarera.
Córdoba (España)
7º Valdenvero Hojiblanco (94 puntos).
Variedad: hojiblanca.
Ciudad Real (España)
8º O.LIVE Ecologic (94 puntos).
Variedad: picual.
Jaén (España)
9º Monte Rosso Grand Selection (93 puntos).
Variedades: leccino, bianchera istriana.
Istria (Croacia)
10º Ma'sarah Lecciana (93 puntos).
Variedad: lecciana.
Alicante (España)

Medio: Nutriguía
Publicado: 11/12/2024
Audiencia: 286
Edición: Digital
Valor: 24€
Sección:
URL: nutriguia.com/gastronomia/gala-evooleum-entrega-de-los-...

Gala Evooleum: Entrega de los ‘Oscars’ del aceite de oliva - Nutriguía (Desde 2002)

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 consolidado como la “Gran

En esta edición, el Premio al Mejor AOVE de Mundo fue para el manchego Dehesa el Molinillo Coratina; mientras que los Premios Embajador del AOVE fueron otorgados al cómico Leo Harlem y al chef y empresario Javier Bonet -Sala de Despiece y Sala Cero-

El exclusivo evento contó con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Portugal, Grecia, Turquía, Israel, Croacia, Marruecos o Brasil

Madrid acogió ayer, 11 de diciembre de 2024, la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. Un año más, el evento fue conducido por la presentadora Cristina Villanueva 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 madrileño. En Nutriguia.com, como en ediciones anteriores, no podíamos perdérnolo. La inauguración corrió a cargo de Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, que felicitó a todos los galardonados y alabó el comportamiento de los consumidores “que han dicho SÍ al aceite de oliva virgen extra, que es lo mismo que decir SÍ a la salud, a la calidad, a la gastronomía, a la cultura, a la tradición y a la innovación”. Muchos, muchos síes.



Por su parte, Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, destacó que “casi el 40% de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra es andaluz, lo que supone una prueba irrefutable de la calidad de la producción de nuestra Comunidad”. Asimismo, José Miguel Herrero, director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, resaltó que “la altísima calidad de los AOVEs españoles está reconocida en esta Guía” y subrayó que “donde hay olivar hay riqueza, hay vida, hay actividad económica en los pueblos y dinamismo exportador”. En esta ocasión, por problemas de agenda, no se ha contado con la presencia del Ministro de Agricultura, como en pasadas galas.



A la cita también acudieron Rafael García González, viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Marian Aguilar, tercera teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba; y Antonio José Arenas Casas, vicerrector de Formación Continua, Empleabilidad y Emprendimiento de la Universidad de Córdoba.


EVOOLEUM
WORLD'S TOP100
EXTRA VIRGIN
OLIVE OILS
NY · PARIS · LA · LONDON · BERLIN
DUBAI · TOKYO
GUIDE
2025
GUÍA EVOOLEUM
DE LOS 100 MEJORES
ACEITES DE OLIVA
VÍRGENES EXTRA
DEL MUNDO



En esta Gala se entregaron 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 el Premio a la Mejor Mujer Productora, que recibió Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL); y el Premio al Mejor Maestro de Almazara de AEMODA que recogió Carlos García Caracuel, jefe de Bodega de Almazaras de la Subbética.

Embajadores del AOVE



Por su parte, **los Premios Embajador del AOVE recayeron en Javier Bonet, artífice de Sr. Bonet,** compuesto por la **cantina Patrón Lunares en Palma de Mallorca y los restaurantes de tapeo y cocina vista Sala de Despiece y Sala Cero, auténticos espacios de referencia en Madrid.** Durante su intervención, Bonet agradeció este reconocimiento y anunció que llevará la promoción del AOVE a Reino Unido, donde abrirá próximamente su nuevo restaurante, Sala de Despiece Londres. **Y Leo Harlem, cómico, actor y presentador,** que ha participado en exitosos programas de TV como "La hora de José Mota" en TVE; "El Club del Chiste" en Antena 3; "Zapeando" en La Sexta; y en la actualidad, "Leo Talks" en Movistar+, agradeció de forma jocosa su galardón, asegurando que le parece "*alucinante que nos estemos dando cuenta de lo importante que es el aceite de oliva en 2024*". Además, reincidió en la idea de crear, "no sólo un Ministerio del Aceite de Oliva, sino embajadas en otros países para luchar contra la tristeza gastronómica del resto del mundo".

La Gala finalizó con un **cóctel de Ménage à Tres maridado con los 7 AOVEs españoles del TOP10 de EVOOLEUM: Dehesa el Molinillo Coratina, Rincón de la Subbética, LOA 77, Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, Valdenvero Hojiblanco, O.Live Ecologic y Ma'Sarah Lecciana.** Por supuesto, este evento contó con unos patrocinadores de excepción: CaixaBank; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Pieralisi; Kubota; Grupo Macho; Ayrtac; y Autelec Tecnología.

El TOP10 completo de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2024- son:

- **1º Dehesa El Molinillo Coratina** (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)
- **2º Rincón De La Subbética** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- **3º Guglielmi Monocultivar Coratina** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- **4º LOA 77** (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)
- **5º Monini Monocultivar Coratina Bio** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- **6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera** (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)
- **7º Valdenvero Hojiblanco** (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
- **8º O.LIVE Ecologic** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- **9º Monte Rosso Grand Selection** (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- **10º Ma'sarah Lecciana** (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

Un top que recoge la prestigiosa **Guía EVOOLEUM 2025, que este año ha sido prologada por Elena Arzak, chef de Restaurante Arzak,** y que cuenta,

además de las fichas de los numerosos aceites premiados, con un **atractivo recetario de aperitivos con aceituna con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez. '12 meses, 12 platos con AOVE'** es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año; y además incluye interesantes artículos como 'Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra'; 'El AOVE se cuela en las series de TV'; 'AOVE & carne, el maridaje perfecto'…, que 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 al precio de **19'50€.**



Chicas Aires con parte de las Chicas Gastro.



Con Pepe Cabrera, Huerta de Carabaña, y Carol, Sofía y Silvia (de izquierda a derecha), en un momento del cóctel.

¡Viva el AOVE! Palabras que vitoreamos todos al acabar la entrega de premios. ¡Enhorabuena!

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.

REVISTA PLÁCET

Medio: Revista Placet
Publicado: 11/12/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: revistaplacet.es/un-aceite-madrileno-entre-los-10-mejor...

Audiencia: 3.810
Valor: 268€

Un aceite madrileño entre los 10 mejores AOVEs del mundo - PLÁCET MADRID

Tiempo de lectura: 2 minutos

El AOVE LOA 77, el exclusivo coupage de edición limitada y cosecha temprana, nacido de la selección de 77 hileras de olivos ecológicos a orillas del Tajo, ocupa el puesto nº4 con 95 puntos.

Los mejores AOVEs del mundo

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina logra la primera posición en esta edición que tiene un TOP10 conformado por 7 AOVEs españoles, dos italianos y un croata.

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 9ª edición de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards.

Ya está en el mercado la 9ª 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.

Dehesa el Molinillo Coratina, el mejor del mundo

En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es *Dehesa el Molinillo Coratina*, un monovarietal manchego de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra - EVOOLEUM AWARDS 2024- está compuesto por siete vírgenes extra españoles, dos italianos y un croata:

- 1º ***Dehesa El Molinillo Coratina*** (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)
- 2º ***Rincón De La Subbética*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 3º ***Guglielmi Monocultivar Coratina*** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- **4º *LOA 77* (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)**
- 5º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 6º ***Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*** (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)
- 7º ***Valdenvero Hojiblanco*** (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
- 8º ***O.LIVE Ecologic*** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 9º ***Monte Rosso Grand Selection*** (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- 10º ***Ma'sarah Lecciana*** (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España).

LOA 77, el AOVE de Pilar y Pedro Laguna

Por primera vez en la historia de la **Guía EVOOLEUM**, un **aceite madrileño** se cuela en el TOP10. **LOA 77** forma parte de OLEUM Laguna el proyecto de Pilar y Pedro Laguna que arrancó en 2017 con el objetivo de elaborar AOVEs orgánicos de calidad premium, los olivos de las variedades **arbequina, hojiblanca, picual y arbosana** contemplan el curso del río Tajo.



LOA 77 es un exclusivo coupage -hojiblanca y picual- de edición limitada y cosecha temprana nacido de la selección de 77 hileras de olivos ecológicos envueltos en mantos de lavanda, planta aromática que sirve de cubierta vegetal de la localidad de Villaconejos, Madrid. Además, otro de sus AOVE's, OLEUM Laguna de Blas, con DOP Aceite de Madrid -recientemente creada-, ocupa el puesto 22 con 91 puntos.

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2024 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), 10 de ellos pertenecientes a la Cuenca Mediterránea.

Con una periodicidad anual, la *Guía EVOOLEUM 2025* -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros.

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: 11/12/2024
Audiencia: 359
Edición: Digital
Valor: 24€
Sección:
URL: revistavinosyrestaurantes.com/dehesa-el-molinillo-corat...

11/12/2024

Dehesa El Molinillo Coratina es el Mejor AOVE del Mundo 2025

Dehesa El Molinillo Coratina es el Mejor AOVE del Mundo 2025

11-diciembre-2024

Elaborado en los Montes de Toledo por Dehesa El Molinillo, corona la cima del top 100 de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025, publicado por la Guía Evooleum .

El aceite de oliva virgen extra Dehesa El Molinillo Coratina ha sido reconocido como Mejor Aceite de Oliva Extra del Mundo 2025, por el concurso internacional Evooleum. Además, esta misma elaboración ha obtenido el reconocimiento como AOVE más saludable del mundo. Un doble galardón que ningún otro aceite de oliva español había conseguido antes en una misma edición.

«Este doble premio para nuestro AOVE Coratina es un reconocimiento a nuestro empeño por buscar la máxima calidad a la hora de elaborar nuestros aceites de oliva virgen extra, y también a la apuesta por esta variedad" explica Pedro Belmar, director de Dehesa El Molinillo.

AOVE Coratina ha obtenido 97 puntos sobre 100, posicionándose en lo más alto del Top 100 de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025. Este listado se confecciona a partir del concurso internacional Evooleum que premia la máxima calidad de los aceites de oliva vírgenes extra, a través de un prestigioso panel de cata y una normativa que garantiza el cumplimiento de rigurosos controles. En esta última edición se presentaron más de 1.200 referencias de 26 países de todo el mundo.

Este coratina es el aceite más original de la gama Dehesa El Molinillo, un aceite de recolección temprana que se caracteriza por sus aromas herbales, de almendra verde y notas florales y silvestres, de gran intensidad en boca, con ligero amargor y picante. Combina muy bien con productos curados y carnes maduradas, pero una sencilla degustación con pan también ayuda a disfrutar de sus interesantes matices e intenso sabor.

Esta variedad de origen italiano posee además un contenido muy alto en polifenoles, compuestos químicos naturales que aportan beneficios con su consumo, por su poder antioxidante y antiinflamatorio, entre otros. Una característica que le ha valido, además, el premio a AOVE más saludable 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: Las recetas de Tere
Publicado: 11/12/2024
Edición:
Sección:
Valor: 350€
URL: tererecetas.com/2024/12/premios-gala-evooleum-2025.html...

Las recetas de Tere
11/12/2024

Premios Gala EVOOLEUM 2025: Los 'Oscars' del Aceite de Oliva

MADRID ENTREGA LOS 'OSCARS' DEL ACEITE DE OLIVA EN 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 consolidado como la “Gran Fiesta Mundial del AOVE”

En esta edición, el Premio al Mejor AOVE de Mundo fue para el manchego Dehesa el Molinillo Coratina; mientras que los Premios Embajador del AOVE fueron otorgados al cómico Leo Harlem y al chef y empresario Javier Bonet -Sala de Despiece y Sala Cero-

El glamouroso y exclusivo evento contó con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Portugal, Grecia, Turquía, Israel, Croacia, Marruecos o Brasil

Madrid, 11 de diciembre de 2024

Madrid acogió ayer la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. Un año más, el evento fue conducido por la presentadora Cristina Villanueva 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 madrileño. La inauguración corrió a cargo de Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, que felicitó a todos los galardonados y alabó el comportamiento de los consumidores “que han dicho SÍ al aceite de oliva virgen extra, que es lo mismo que decir SÍ a la salud, a la calidad, a la gastronomía, a la cultura, a la tradición y a la innovación”.

Por su parte, Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, destacó que “casi el 40% de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra es andaluz, lo que supone una prueba irrefutable de la calidad de la producción de nuestra Comunidad”. Asimismo, José Miguel Herrero, director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, resaltó que “la altísima calidad de los AOVEs españoles está reconocida en esta Guía” y subrayó que “donde hay olivar hay riqueza, hay vida, hay actividad económica en los pueblos y dinamismo exportador”.

A la cita también acudieron Rafael García González, viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Marian Aguilar, tercera teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba; y Antonio José Arenas Casas, vicerrector de Formación Continua, Empleabilidad y Emprendimiento de la Universidad de Córdoba.

En esta Gala se entregaron 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 el Premio a la Mejor Mujer Productora, que recibió Consoli

Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL); y el Premio al Mejor Maestro de Almazara de AEMODA que recogió Carlos García Caracuel, jefe de Bodega de Almazaras de la Subbética.

Por su parte, los Premios Embajador del AOVE recayeron en Javier Bonet, artífice de Sr. Bonet, compuesto por la cantina Patrón Lunares en Palma de Mallorca y los restaurantes de tapeo y cocina vista Sala de Despiece y Sala Cero, auténticos espacios de referencia en Madrid. Durante su intervención, Bonet agradeció este reconocimiento y anunció que llevará la promoción del AOVE a Reino Unido, donde abrirá próximamente su nuevo restaurante, Sala de Despiece Londres. Y Leo Harlem, cómico, actor y presentador, que ha participado en exitosos programas de TV como “La hora de José Mota” en TVE; “El Club del Chiste” en Antena 3; “Zapeando” en La Sexta; y en la actualidad, “Leo Talks” en Movistar+, agradeció de forma jocosa su galardón, asegurando que le parece “alucinante que nos estemos dando cuenta de lo importante que es el aceite de oliva en 2024”. Además, reincidió en la idea de crear, “no sólo un Ministerio del Aceite de Oliva, sino embajadas en otros países para luchar contra la tristeza gastronómica del resto del mundo”.

La Gala finalizó con un cóctel de Ménage à Tres maridado con los 7 AOVEs españoles del TOP10 de EVOOLEUM: Dehesa el Molinillo Coratina, Rincón de la Subbética, LOA 77, Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, Valdenvero Hojiblanco, O.Live Ecologic y Ma'Sarah Lecciana. Por supuesto, este evento contó con unos patrocinadores de excepción: CaixaBank; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Pieralisi; Kubota; Grupo Macho; Ayrtac; y Autelec Tecnología.

El TOP10 completo de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2024– son:

1º Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2º Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3º Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7º Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

8º O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10º Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

Un top que recoge la prestigiosa Guía EVOOLEUM 2025, que este año ha sido prologada por Elena Arzak, chef de Restaurante Arzak, y que cuenta, además de las fichas de los numerosos aceites premiados, con un atractivo recetario de aperitivos con aceituna con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez. '12 meses, 12 platos con AOVE' es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año; y además incluye interesantes artículos como 'Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra'; 'El AOVE se cuela en las series de TV'; 'AOVE & carne, el maridaje perfecto'…, que completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido. Esta joya se puede adquirir en la web https://www.evooleum.com/al precio de 19'50 EUR.

Medio: 7caníbales
Publicado: 12/12/2024 **Audiencia**: 23.681
Edición: **Valor**: 504€
Sección:
URL: 7canibales.com/actualidad/dehesa-el-molinillo-coratina-...

7caníbales
12/12/2024

Dehesa el Molinillo Coratina gana el premio al mejor AOVE - 7 Caníbales

La gala Evooleum, en la que se premia a los mejores aceites de oliva virgen del mundo, coronó a uno manchego

En la gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards se coronó el manchego Dehesa el Molinillo Coratina, mientras que los Premios Embajador del AOVE fueron otorgados al cómico Leo Harlem y al cocinero y empresario Javier Bonet, de Sala de Despiece y Sala Cero.

El Premio a la Mejor Mujer Productora fue para Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL) y el Premio al Mejor Maestro de Almazara de AEMODA lorecogió Carlos García Caracuel, jefe de Bodega de Almazaras de la Subbética.

El TOP 10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2024 está conformado por:

Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

Un top que recoge la Guía EVOOLEUM 2025, prologada este año por Elena Arzak (Arzak***), que recoge las fichas de los aceites premiados, un recetario de aperitivos con aceitunas con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez, platos elaborados con AOVE para cada mes del año, y distintos reportajes sobre este producto.

Este libro 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.

Diario Tecnología

Medio: diariotecnologia.es
Publicado: 12/12/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: diariotecnologia.es/andaluca-se-crea-la-reina-y-seora-d...

Audiencia: 1.336
Valor: 191€

Diario Tecnología - Andalucía se creía la reina y señora del aceite de oliva. Hasta que llegó un pueblo de Ciudad Real

Publicado el 12/12/2024 por Diario Tecnología Artículo original



Si cada sector tiene su 'Guía Michelin', la guía Evooleum tiene muchas opciones para ser la del aceite de oliva. Desde hace casi tres décadas, Mercacei elabora la lista de los mejores 100 AOVES del mundo. Pero este año, es distinto.

Y no sólo porque todo el sector estaba pendiente de cómo 'resugí' el aceite tras la gran sequía española, sino porque (si leemos entre líneas) el ranking dibuja una cartografía muy precisa sobre el futuro del AOVE en España y el mundo.

Esa potencia aceitera mundial llamada España. Pese a que tradicionalmente los aceites italianos siempre han liderado las listas de grandes aceites, España lleva años empujando muy fuerte. De hecho, el top 100 de 2022 lo ganó el Olibaeza Premium Picual de Jaén y, ese mismo año, 68 de los 100 eran españoles.

La novedad de este año es que, entre los diez primeros, no solo hay siete españoles; sino que "el mejor aceite del mundo se llama Dehesa El Molinillo y se produce, al abrigo de los Montes de Toledo, en Ciudad Real".

Y esto sí que es interesante. En primer lugar porque no es un aceite normal. En Dehesa El Molinillo cultivan olivos coratinas. Una variedad italiana que, aunque es muy apreciada por los expertos es poco cultivada en una España en la que triunfan la picual, cornicabra o manzanilla. El motivo, como explican en la Cadena SER, es que"desde el punto de vista agronómico, es 'muy complicada' debido a su mortandad y a la gran cantidad de cuidados que requiere".

En segundo lugar porque apunta a la gran vía de crecimiento del aceite español. A principios de los años 90, España e Italia se disputaban, mano a mano, el trono del primer país productor mundial de aceite de oliva. Hoy por hoy, en cambio, incluso en el peor de los años, España está a años luz de nuestros vecinos. Es una victoria total y absoluta a la que se suma el hecho de que la producción italiana viene cayendo año tras año.

Según el Centro de Estudios de ItaliaOlivicola, la mitad del 1,1 millones de hectáreas de olivo que hay en el país están en proceso de abandono. 200.000 hectáreas están en estado de abandono total y más de 300.000 son gestionadas con "prácticas puramente de mantenimiento".

Y esto tiene implicaciones para nosotros. Hoy el mundo produce el doble de aceite que hace 30 años y España, ella solita, viene generando el 40% del total. El problema es que ese crecimiento ha pivotado casi exclusivamente en cantidad. El producto ibérico es muy bueno, pero no ha aspirado tradicionalmente a lo premium. Eso seguía siendo coto de caza de los italianos.

De hecho, si miramos el histórico del TOP 100 de Evooleum, podemos comprobar que sistemáticamente los aceites más baratos son españoles.

En ese sentido, Dehesa El Molinillo marca el camino. Un camino, al menos. La finca es propiedad del grupo Nortia, un *family office* que tiene numerosas inversiones en los más diversos ámbitos y que apuesta específicamente por crear una marca premium en este sector.

Un sector que, desde hace años y pese a su relevancia social, coquetea cada crisis con el colapso. Un sector que tiene que reinventarse urgentemente.

Imagen | Dehesa El Molinillo

En Xataka | Italia ha pasado de gran potencia del olivo a una decadencia irremediable. Es el precedente más peligroso para España

12_Dec_2024"> Javier Jiménez .

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: diariosur.es
Publicado: 12/12/2024
Audiencia: 2.750.058
Edición:
Valor: 3.410€
Sección:
URL: diariosur.es/economia/agroalimentacion/siete-diez-mejor...

diariosur.es
12/12/2024

Siete de los diez mejores aceites de la Guía Evooleum son españoles | Diario Sur

La prestigiosa Guía Evooleum ha dado a conocer ya a los cien mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde hay una importante representación ... española.

En este ranking se presta especial atención cada año a los diez primeros opuestos, donde hay claro dominio de los aceites elaborados en territorio nacional. En concreto, son siete los representantes de almazaras españolas que forman parte de los mejores de la guía.

El primer puesto es para un AOVE monovarietal manchego de la variedad coratina, Dehesa el Molinillo. La siguiente posición la ocupa Rincón de La Subbética, de Córdoba.

En el 'top 10' también figuran LOA 77 (Madrid) en la cuarta posición, Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (Córdoba), en la sexta plaza; Valdenvero Hojiblanco (Ciudad Real), séptimo; O.Live Ecologic (Jaén), octavo; y Ma'sarah Lecciana (Alicante), en décima posición.

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 Confidencial

Medio: elconfidencial.com
Publicado: 12/12/2024
Audiencia: 24.931.319
Edición: Digital
Valor: 30.914€
Sección:
URL: elconfidencial.com/espana/2024-12-12/pueblo-espanol-pre...

12/12/2024

Esta es la localidad española que ha ganado el premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo en los Evooleum Awards

Un aceite de oliva español ha conseguido destacar a nivel mundial, liderando el ranking de los prestigiosos Evooleum Awards 2024. Siete de los diez primeros son aceites españoles

Dehesa El Molinillo Coratina se ha alzado como el mejor aceite del mundo en los prestigiosos Evooleum Awards 2024. Este monovarietal, producido en Ciudad Real, ha conquistado a los jueces con sus 97 puntos, situándose como líder absoluto en el ranking internacional. El certamen, considerado los 'Oscars del aceite de oliva virgen extra', destaca la excelencia en la calidad y la tradición oleícola. El éxito de Dehesa El Molinillo se debe en gran parte a su privilegiada localización en el término municipal de Retuerta del Bullaque, entre Toledo y Ciudad Real, abarcando 4.200 hectáreas de olivar y naturaleza. Situados a una altitud de entre 700 y 1.300 metros, estos olivares están rodeados por los Montes de Toledo y el Parque Nacional de Cabañeros. En este entorno, variedades como cornicabra, coratina y empeltre coexisten con la crianza de ganado y una rica fauna, como ciervos, águilas y buitres.

Este es el aceite que ha conseguido en premio Mejor Absoluto EVOOLEUM 2024. (Cortesía)

La excelencia española en el Top 10

El segundo puesto fue para Rincón de la Subbética, elaborado en Córdoba a partir de la variedad hojiblanca, con una puntuación de 96. Este aceite ecológico también fue reconocido como el mejor de su denominación de origen. Por otro lado, LOA 77, de Madrid, ocupó el cuarto lugar gracias a su blend de hojiblanca y picual, mostrando la diversidad de sabores de los aceites españoles. En el sexto y séptimo lugar encontramos a Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, de Córdoba, y Valdenvero Hojiblanco, de Ciudad Real, respectivamente. Ambos aceites destacan por sus matices únicos y su compromiso con la sostenibilidad, contribuyendo a posicionar a España como referente mundial del aceite de oliva.

El Top 10 de la Guía Evooleum 2025. (Cortesía)

El octavo puesto fue para O.Live Ecologic, producido en Jaén, reconocido como el mejor picual de la lista. Finalmente, Masarah Lecciana, desde Alicante, cerró el Top 10 con su propuesta basada en la variedad lecciana, una muestra de la riqueza varietal de nuestro país.

Además de sus cualidades organolépticas, Dehesa El Molinillo destaca por su intenso frutado de aceituna verde y hierba fresca, con notas de manzana, plátano, almendra verde y toques de vainilla y canela. En boca, sorprende por su equilibrio entre amargor y picante, ofreciendo un perfil armónico, elegante y persistente. Los Evooleum Awards no solo celebran la calidad del aceite, sino también la innovación y el diseño. Además de los premios principales, destacan iniciativas como la guía Evooleum, un referente en el sector, que incluye recetas y análisis para amantes del "oro líquido". Este certamen no solo ensalza la tradición, sino que también impulsa a los productores hacia la excelencia. El reconocimiento a los aceites españoles fue notable en esta edición, con siete representantes en el codiciado Top 10.

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: 12/12/2024
Audiencia: 31.736.364
Edición: Digital
Valor: 39.353€
Sección:
URL: elespanol.com/ciencia/nutricion/20241212/aceite-oliva-v...

Este es el aceite de oliva virgen extra de España que ha sido elegido como el mejor del mundo

El aceite de oliva virgen extra es uno de los productos que los españoles elaboramos con más mimo y es que el *oro líquido* **forma, sin duda, parte de nuestra identidad**. Para darle valor a este producto, la guía Evooleum busca los mejores del mundo y publica cada año una lista con los 10 más sobresalientes.

Precisamente, la guía que corresponde al año 2025 se ha publicado recientemente y los aceites españoles salen muy bien parados. Si buscamos en España un aceite excelente, estamos de suerte porque Evooleum ha declarado que **el mejor del mundo se encuentra aquí.** Y no sólo eso, siete de esos 10 mejores aceites se producen en nuestro país.

Si bien las provincias que históricamente han tenido los mejores aceites de oliva son Jaén, Córdoba y Sevilla, este año el mejor aceite de oliva virgen extra ha sido elegido en otra comunidad autónoma. Este año, **el campeón es castellanomanchego y se produce en Ciudad Real**, en la zona de los Montes de Toledo.

El mejor aceite de oliva se llama Dehesa el Molinillo y se produce con aceitunas de la variedad coratina. Esta aceituna es **una variedad italiana que se cultiva con poca frecuencia en España**, pero que tiene buena fama entre los productores de aceite. Se trata de un cultivo bastante complicado debido a que requiere más cuidados que otras variedades.

Sin embargo, los expertos aseguran que tiene un sabor lleno de matices y que, sin duda, es diferente a los aceites que **conocemos de aceitunas de las variedades picual, cornicabra o manzanilla.** De hecho, en Dehesa el Molinillo han trabajado desde hace años la variante cornicabra, pero desde hace más de cinco años han incorporado este nuevo cultivo.

¿Cuánto cuesta el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo? **La botella de medio litro cuesta entre 18 y 20 euros**, pero sus productores advierten de que no les queda casi stock. Un precio similar al que suelen tener los aceites de oliva virgen extra premium. En los últimos meses hemos visto precios muy elevados en este producto en el supermercado.

Por suerte, el precio de este producto ha bajado de los 10 euros por litro al que se podía encontrar a alrededor de los siete euros en supermercados como Mercadona. **A nadie se le ocurriría freír unas croquetas con el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo**. Los productores han señalado a la *Cadena SER* cuáles son los mejores productos para él.

Un buen pan con el que hacer unas tostadas, unos tomates de la variedad Raff, unas patatas cocidas, una dorada a la sal, unas verduras, una cecina e, incluso, **se puede derramar sobre un helado de vainilla.**

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: 12/12/2024
Audiencia: 11.800.033
Edición: Digital
Valor: 14.632€
Sección:
URL: elperiodico.com/es/cata-mayor/20241212/manchego-dehesa-...

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo según la Guía Evooleum

El manchego **Dehesa el Molinillo Coratina** ha sido elegido el **mejor aceite de oliva virgen extra** del mundo de la campaña **2024/2025** en la novena edición de la **Guía Evooleum**, que reconoce a los **100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo**, donde figuran **siete españoles en el 'top 10'**.

En concreto, **Dehesa el Molinillo Coratina**, un **monovarietal manchego de la variedad coratina**, que se ha alzado con el primer puesto con **97 puntos**, seguido por **el cordobés Rincón De La Subbética** (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite italiano **Guglielmi Monocultivar Coratina** (96 puntos).

En el '**top 10**' también figuran el **madrileño LOA 77 en la cuarta posición**, **el cordobés Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, en la sexta plaza**; **el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo**, **O. Live Ecologic de Jaén, octavo**, y **el alicantino Ma'sarah Lecciana, décimo**.

Por su parte, **en el 'top 100' están presentes 11 países** (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), siendo **España, el mayor productor mundial de aceite de oliva con 59 (**37 de ellos andaluces), seguida a gran distancia por Italia, con 19.

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: 12/12/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: elperiodicomediterraneo.com/ocio/gastronomia/2024/12/12...
Audiencia: 1.467.506
Valor: 1.819€

CONCURSO MEJOR ACEITE DEL MUNDO | Un aceite de Castellón entre los 100 mejores del mundo

Este listado ha dado representación a un total de **11 países**, destacando España, que representa casi el 60% del total. Por su parte, la almazara castellonense ha conseguido, en esta ocasión, **una calificación de 89 sobre 100 por su nueva gama que combina la variedad arbequina y morrut**, un cultivo autóctono. Repite, pues, presencia en esta cuidada selección de aceites, ya que estuvo también el año pasado.

Imagen de la botella premiada. Mediterráneo

¿Y a qué sabe este aceite? Según su productor, tiene "perfil de frutado verde intenso y aromas frescos y vegetales, con notas claras de hierba cortada y hojas de olivo, tomatera, alloza y plátano verde. Destaca su armonía, intensidad de dulzura, un amargor apreciable y picante evidente sin ser molesto".

Su precio, adquirido por la web de Finca Varona la Vella, es de **11,66 euros el medio litro**.

Ganador manchego

El manchego **Dehesa el Molinillo Coratina** ha sido elegido el **mejor aceite de oliva virgen extra** del mundo de la campaña **2024/2025** en la novena edición de la **Guía Evooleum**, donde figuran **siete españoles en el 'top 10'**.

El 'top' 10 mundial de aceites de la Guía Evooleum. Guía Evooleum

En concreto, **Dehesa el Molinillo Coratina**, un **monovarietal manchego de la variedad coratina**, que se ha alzado con el primer puesto con **97 puntos**, seguido por **el cordobés Rincón De La Subbética** (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite italiano **Guglielmi Monocultivar Coratina** (96 puntos).

En el '**top 10**' también figuran el madrileño LOA 77 en la cuarta posición, el cordobés Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, en la sexta plaza; el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo, O. Live Ecologic de Jaén, octavo, y el alicantino Ma'sarah Lecciana, décimo.

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: gentleman.elperiodico.com
Publicado: 12/12/2024 **Audiencia**: 7.343.762
Edición: Digital **Valor**: 9.106€
Sección:
URL: gentleman.elperiodico.com/gentleman/el-mejor-aceite-de-...

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo se hace en los Montes de Toledo

EVOOLEUM, algo así como la guia Michelin del oro líquido, acaba de entregar sus Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra en conjunto con la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), los cuales han determinado después de una rigurosa cata elaborada por un jurado experto cuáles son los cien **mejores aceites de oliva virgen extra del mundo**.

Más de 1.200 referencias de 26 países se han presentado en esta novena edición del certamen, su mayor convocatoria internacional hasta la fecha, tras cuya valoración se ha coronado como ganador absoluto una de las muestras llegadas desde España. En concreto desde Ciudad Real porque es ahí donde se elabora el **AOVE Coratina** que corona el top 100 de este año.





Aceite de oliva virgen extra de Dehesa El Molinillo.

El **aceite de oliva virgen extra Coratina elaborado por Dehesa El Molinillo** ha obtenido 97 puntos sobre 100, posicionándose en lo más alto del ránking de los los mejores AOVES del mundo.

Se trata de un aceite de recolección temprana que se caracteriza por sus **aromas herbales, de almendra verde y notas florales y silvestres**. Sus interesantes matices y su intenso sabor hacen que combine muy bien con productos curados y carnes maduradas, ya que presume de un ligero amargor y picante.

Esta variedad con la que se crea este original aceite es de origen italiano y posee además un contenido muy alto en polifenoles. Estos compuestos químicos naturales aportan beneficios con su consumo, por su poder antioxidante y antiinflamatorio, entre otros; lo que le ha valido, además, el premio a **AOVE más saludable del mundo** en esta misma competición.

"Este doble premio para nuestro AOVE Coratina es un reconocimiento a nuestro empeño por buscar la máxima calidad a la hora de elaborar nuestros aceites de oliva virgen extra, y también a la apuesta por esta variedad", ha declarado Pedro Belmar, el director de Dehesa El Molinillo, la finca ubicada en las inmediaciones del Parque Natural de Cabañeros, en Retuerta del Bullaque, provincia de Ciudad Real.

Otros aceites de oliva virgen extra españoles premiados

En este concurso internacional Evooleum que premia la máxima calidad de los aceites de oliva vírgenes extra hay otros **58 aceites españoles**, entre ellos otro de Dehesa El Molinillo, el de la variedad Empeltre.

Rincón de la Subbética, un aceite producido en las Sierras Subbéticas cordobesas que en el 2024 se llevó el Premio Especial Alimentos de España otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se ha tenido que conformar con el segundo puesto en esta clasificación de Evooleum.

LOA 77, por su parte, ha logrado con 95 puntos convertirse en el primer aceite de Madrid que se

cuela entre los diez mejores aceites de oliva virgen extra del planeta.

En el sexto puesto figura **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera**, de Córdoba; **Valdenvero Hojiblanco**, de Ciudad Real está en el séptimo lugar; mientras que en la octava y décima posición figuran **O.LIVE Ecologic**, de Jaén; y **Ma'sarah Lecciana**, de Alicante.

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 GACETA DEL VINO

☞ [https://n9.cl/b92ksm]

12 de diciembre de 2024

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 640 x 440 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 250´00 €



Premios EVOOLEUM a los mejores aceites de oliva virgen extra

Madrid acogió la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. Presentada por Cristina Villanueva, congregó también a una amplia representación del sector oleícola y olivarero tanto nacional como internacional, así como a periodistas gastronómicos y chefs del panorama madrileño. La inauguración corrió a [...]

— Por Redacción



Pilar Cavero, crítica de la Guía de Vinos ABC, encumbra a Castillo Ygay

Castillo Ygay vuelve de nuevo a hacer historia como el vino español más laureado, y consigue en esta ocasión el mayor reconocimiento de la influyente crítica Pilar Cavero. Elegida mejor sumiller de España, la prestigiosa prescriptora ha encumbrado a Castillo Ygay 2012 de Marqués de Murrieta como el mejor vino de España otorgándole la máxima [...]

— Por Redacción

Compartir en

La Opinión

Medio: La Opinión de Zamora
Publicado: 12/12/2024
Edición: GENERAL
Sección: REGIONAL COMARCAS

Audiencia: 41.000
Difusión: 3.924 Ejemplares
Valor: 833€

Tradiciones zamoranas

Valladolid acoge una muestra de 37 máscaras

La exposición cuenta con la representación de Villanueva de Valrojo y Sanzoles

I. G.

El Museo de la Universidad de Valladolid (MUVa) acoge la exposición «MASKS. The Alas y Viento Collection. Nacho Rovira» La exposición muestra 37 máscaras rumanas, italianas, portuguesas, españolas y una andorrana, todas pertenecientes a una colección privada del catalán Nacho Rovira «Alas y Viento». Sección Máscaras del Mundo. Las máscaras zamoranas están representadas a través de Villanueva de Valrojo y Sanzoles. La exposición, que se inaugura hoy, permanecerá abierta en la Sala «Martín González» del Museo de la Universidad de Valladolid hasta el 21 de febrero de 2025 y tiene como comisaria a la sayaguesa María Pilar Panero García, directora de la Cátedra de Estudios sobre la Tradición. Las máscaras han sido fabricadas por artesanos rumanos, italianos, españoles y portugueses, países que conforman el consorcio del proyecto. Se ha incorporado, además, una máscara del Principado de Andorra, la última osa de Ordino, porque, aunque el proyecto se adscribe a unos territorios concretos, está abierto a la cultura de la máscara en general. ■

Sayago

Un aceite de Fermoselle, entre los cien mejores del mundo

La empresa familiar Pago Los Bichos consigue el reconocimiento a su producto virgen extra en el concurso internacional Evooleum

IRENE GÓMEZ

Cedida



Expositor del aceite de Pago de los Bichos en la Feria Ecocultura.

Fermoselle y sus productos de la tierra vuelven a situarse en la élite de la gastronomía. Al éxito conseguido por un chorizo elaborado en la villa sayaguesa se suma ahora otro logro de otra empresa familiar, Pago Los Bichos. Un aceite elaborado por esta firma se ha situado entre los cien mejores del mundo. Se trata de AOVE (aceite de oliva virgen extra) ecológico «399» de edición limitada.

El Significado de «399» se debe a la altitud de 399 metros «que se encuentra uno de nuestros olivares con más sentimiento, el olivar de "Peñavela", heredado de nuestro querido familiar Mariano» apuntan desde la empresa.

El reconocimiento ha llegado de la mano de Evooleum, el concurso internacional a la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra que elige anualmente a los 100 mejores AOVEs del mundo. El Panel de Cata de este certamen está conformado por prestigiosos expertos a nivel internacional. ■

Desarrollo rural

Arranca el programa por el impulso de Tierra de Campos

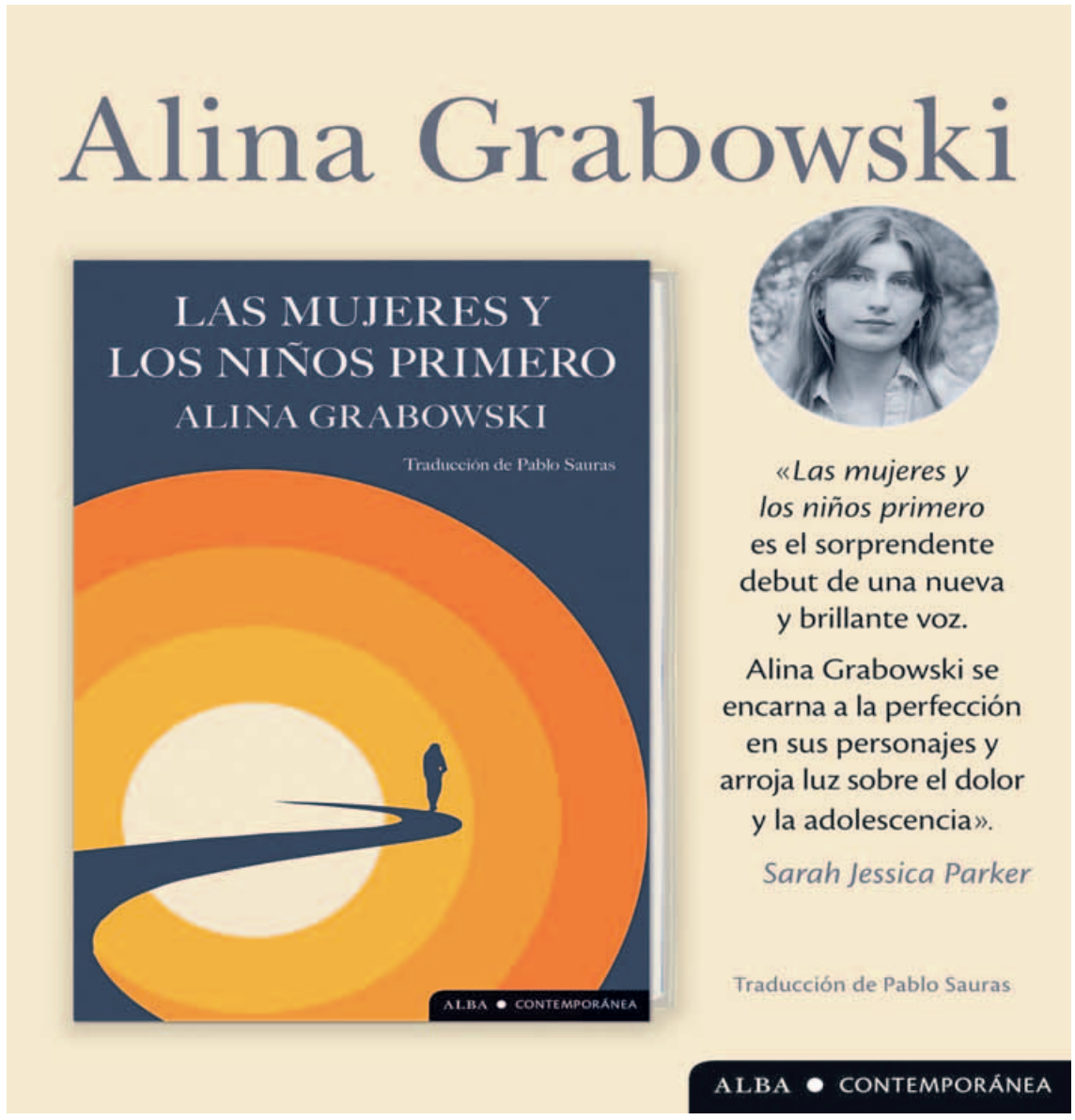
30 pueblos de Zamora, incluidos en el plan de apoyo a la industrialización de la zona

I. G.

El Bocyl publicó ayer la orden de la Consejería de Industria, Comercio y Empleo por la que se aprueba el Programa Territorial de Fomento Tierra de Campos (2024-2031), que persigue favorecer el desarrollo empresarial y la generación de empleo en 206 municipios de las provincias de León, Palencia, Valladolid y Zamora (30). El documento incluye apoyo financiero, incentivos para el emprendimiento, bonificaciones del 50 % en el suelo industrial, medidas para simplificar y agilizar la tramitación de proyectos, así como actuaciones en materia de turismo, vivienda o energía.

Las actuaciones propuestas para el desarrollo del programa de impulso de Tierra de Campos representan una inversión inicial de 63.195.000 euros, con una aportación de 48.395.000 euros por parte de la Junta y otros 14.800.000 por parte de las diputaciones de León, Palencia, Valladolid y Zamora. Está previsto que, al menos, el 50 % de las medidas de impulso incorporadas al programa estén implementadas en los 4 primeros años de vigencia del plan.

Las medidas se articulan en torno a seis ejes: suelo industrial y empresarial, financiación, proyectos empresariales, formación y asistencia técnica a empresas, agilización administrativa, y otras medidas singulares de apoyo a la industrialización. ■



Medio: larazon.es
Publicado: 12/12/2024 **Audiencia**: 17.766.248
Edición: Digital **Valor**: 22.030€
Sección:
URL: larazon.es/gastronomia/dehesa-molinillo-coratina-mejor-...

Dehesa El Molinillo Coratina, Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025

El aceite de oliva virgen extra Dehesa El Molinillo Coratina ha sido

reconocido como Mejor Aceite de Oliva Extra del Mundo 2025 por el concurso internacional Evooleum. Además, esta misma elaboración ha obtenido el reconocimiento como AOVE más

saludable del mundo. Un doble galardón que ningún otro aceite de oliva español había conseguido antes en una misma edición.

“Este doble premio para nuestro AOVE Coratina es un reconocimiento a nuestro empeño por buscar la máxima calidad a la hora de elaborar nuestros aceites de oliva virgen extra, y también a la apuesta por esta variedad” explica Pedro Belmar, director

de Dehesa El Molinillo.

AOVE Coratina ha obtenido 97 puntos sobre 100, posicionándose en lo más alto del Top 100 de los Mejores Aceites de Oliva Virgen

Extra del Mundo 2025. Este listado se confecciona a partir del concurso internacional Evooleum que premia la máxima calidad de los aceites de oliva vírgenes extra, a través de un prestigioso panel de cata y una normativa que garantiza el cumplimiento de rigurosos controles.

En esta última edición se presentaron más de 1.200 referencias de 26 países de todo el mundo.

Este coratina es el aceite más original de la gama Dehesa El Molinillo, un aceite de recolección temprana que se caracteriza por sus aromas herbales, de almendra verde y notas florales y silvestres, de gran intensidad en boca, con ligero amargor y picante. Combina muy bien con productos curados y carnes maduradas, pero una sencilla degustación con pan también ayuda a disfrutar de sus interesantes matices e intenso sabor.

Esta variedad de origen italiano posee además un contenido muy alto en polifenoles, compuestos químicos naturales que aportan beneficios con su consumo por su poder antioxidante y antiinflamatorio, entre otros. Una característica que le ha valido, además, el premio a AOVE más saludable del mundo.

Su aceite elaborado con la variedad empeltre, Dehesa El Molinillo Empeltre, también ha conseguido el premio al mejor AOVE de esta variedad, en la presente edición de los premios Evooleum.

Dehesa El Molinillo solo elabora aceites de oliva virgen extra y su seña de identidad es un meticuloso cuidado de los olivares, una recogida en el punto óptimo de maduración y un procesado de las olivas en un tiempo mínimo desde su recolección, para evitar posibles contactos con el oxígeno al contar con una almazara en la propia finca. Además, sus instalaciones están equipadas con tecnología de última generación que permite una perfecta molturación, consiguiendo un producto puro y de aromas y sabores francos y directos. Una apuesta por la calidad que desde sus inicios le ha valido diversos premios y reconocimientos.

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 vid, 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.

PVP Dehesa El Molinillo Coratina: 19€ (botella 500ml) y 13€ (botella 250ml).

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: noticiastrabajo.huffingtonpost.es
Publicado: 12/12/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: noticiastrabajo.huffingtonpost.es/economia/consumo/mejo...

Audiencia: 1.990.318
Valor: 2.467€

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es español: cuánto vale y en qué supermercado comprarlo

Un **aceite de oliva virgen extra (AOVE) español,** se ha colocado a la cabeza de la **Guía Evooleum**, un campeonato mundial para seleccionar los mejores óleos a nivel mundial. Aquí se evalúa la calidad tanto del producto final como de la **aceituna** y del proceso que se sigue en las almazaras. La **dieta mediterránea** es la mejor carta de presentación de 7 de los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, ya que son españoles.

De este modo, el Top 100 de esta prestigiosa publicación coloca con el número uno a un oro líquido de Ciudad Real. Concretamente al de la **finca Dehesa El Molinillo**, situado en Retuerta del Bullarque. Se ha llevado el premio gracias a la variedad **coratina**. Un reconocimiento que ha estado bastante disputado ya que se han evaluado aceites de 11 países, con grandes productores como es el caso de España, Italia, Marruecos, Túnez o Grecia.

Nuestro país presentó al **World's top 100 extra virgin olive oils** un total de 59 productos, y de estos, 59 eran de origen andaluz, una de las Comunidades Autónomas más destacadas en cuanto a volumen de producción. Editada por Mercacei, es un punto de referencia para los entendidos y los consumidores habituales.

Los mejores aceites de oliva del mundo son españoles



Finca de la dehesa El Molinillo. | Dehesa El Molinillo

Los **mejores aceites de oliva virgen extra del mundo son españoles** y así lo demuestran los números que dicen que entre los 10 primeros, hay 7 que son de origen nacional. El que se ha llevado el galardón, de Ciudad Real, es muy accesible a cualquier ciudadano ya que se puede comprar tanto en la web de la Dehesa del Molinillo como en tiendas especializadas.

Eso sí, al ser un producto '**gourmet**' es más caro que en los supermercados y cuesta 18,36 euros por 250 mililitros. Tiene un sabor inconfundible con aroma de alcachofa o almendras. El segundo puesto se lo ha llevado un aceite cordobés, el de '**Rincón de la Subbética**' de la variedad hojiblanca.

Es un óleo eco, que ya cuenta con muchos reconocimientos en otros certámenes y cuesta 20,95 euros por 500 mililitros. Se puede comprar en la web de **Almazara de la Subbética, en Amazon y en El Corte Inglés.**

El cuarto es un AOVE madrileño, el LOA 77, de olivares sostenibles en el Tajo. Sus aceitunas protagonistas son las picual y la hojiblanca. Cuesta 35,80 euros por medio litro y está a la venta en la web de Oleum y en el Club Gourmet de El Corte Inglés.

Otros aceites de oliva premiados en el concurso



EVOOLEUM TOP100 QUIÉNES SOMOS COMPETICIÓN BASES INSCRIPCIONES GUÍA EVOOLEUM

MEJOR DE CADA CATEGORÍA
EVOOLEUM

EVOOLEUM 2024 ABSOLUTE BEST / MEJOR ABSOLUTO EVOOLEUM 2024

SCORE / PUNTUACIÓN	BRAND / MARCA	COMPANY / EMPRESA	VARIETY / VARIEDAD	COUNTR
97	DEHESA EL MOLINILLO CORATINA	NORTIA AGRICULTURAL, S.A.	CORATINA	SPAIN/E

EVOOLEUM TOP 10

SCORE / PUNTUACIÓN	BRAND / MARCA	COMPANY / EMPRESA	VARIETY / VARIEDAD	COU
97	DEHESA EL MOLINILLO CORATINA	NORTIA AGRCULTURAL, S.A.	CORATINA	SPAI
96	RINCÓN DE LA SUBBÉTICA	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.L.U.	HOJIBLANCA	SPAI
96	GUGLIELMI MONOCULTIVAR CORATINA	GUGLIELMI SAVERIO, S.n.c.	CORATINA	ITAL
95	LOA 77	OLEUM LAGUNA, S.L.	HOJIBLANCA, PICUAL	SPAI
95	MONINI MONOCULTIVAR CORATINA BIO	MONINI, S.p.A.	CORATINA	ITAL
94	OLEUM HISPANIA NATURE PREMIUM PAJARERA	HISPANIA FOOD COMPANY XXI, S.L.	PAJARERA	SPAI
94	VALDENVERO HOJIBLANCO	S.C.O. DE VALDEPEÑAS (COLIVAL)	HOJIBLANCA	SPAI
94	O.LIVE ECOLOGIC	ANDALUCIA ADVISORS GROUP, S.L.	PICUAL	SPAI
93	MONTE ROSSO GRAND SELECTION	MONTE ROSSO d.o.o.	LECCINO, BIANCHERA ISTRIANA	CRO
93	MA'SARAH LECCIANA	RETSE ALIMENTARIA, S.L.U.	LECCIANA	SPAI

Listado de Evooleum con los aceites premiados. | Evooleum

Por otro lado, en el **top 10 de los mejores aceites de oliva virgen extra** del mundo destacan también el **Oleum Hispania Nature Premium** Pajarera de Córdoba, con un precio de 26 euros por 500 mililitros, el **Valdenvero Hojiblanco** de Ciudad Real que cuesta 17,48 euros por 500 mililitros (este es un poco más barato) y se compra en la tienda de Colival.

Jaén, la cuna de los olivos, también ha sido premiado y su aceite O.live Ecologic, que ha quedado en el octavo puesto de la lista. Tiene un color verde esmeralda, picual de cosecha temprana y vale 33 euros por 550 mililitros.

Y para terminar, el Ma'sarah Lecciana de Alicante que vale 6,49 euros por 250 mililitros y se puede comprar directamente en la misma 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: 12/12/2024
Audiencia: 1.541
Edición: Digital
Valor: 197€
Sección:
URL: origenonline.es/actualidad/se-entregan-los-oscars-del-a...

Se entregan los "Oscars" del aceite de oliva en la Gala Evooleum

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 consolidado como la "Gran Fiesta Mundial del AOVE". En esta edición, el Premio al Mejor AOVE de Mundo fue para el manchego *Dehesa el Molinillo Coratina*; mientras que los Premios Embajador del AOVE fueron otorgados al cómico Leo Harlem y al chef y empresario Javier Bonet -Sala de Despiece y Sala Cero-. El glamouroso y exclusivo evento contó con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Portugal, Grecia, Turquía, Israel, Croacia, Marruecos o Brasil.

Madrid acogió la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards. Un año más, el evento fue conducido por la presentadora Cristina Villanueva 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 madrileño. La inauguración corrió a cargo de Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, que felicitó a todos los galardonados y alabó el comportamiento de los consumidores "*que han dicho SÍ al aceite de oliva virgen extra, que es lo mismo que decir SÍ a la salud, a la calidad, a la gastronomía, a la cultura, a la tradición y a la innovación*".

Junta de Andalucía y Ministerio de Agricultura

Por su parte, Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, destacó que "*casi el 40% de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra es andaluz, lo que supone una prueba irrefutable de la calidad de la producción de nuestra Comunidad*". Asimismo, José Miguel Herrero, director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, resaltó que "*la altísima calidad de los AOVEs españoles está reconocida en esta Guía*" y subrayó que "*donde hay olivar hay riqueza, hay vida, hay actividad económica en los pueblos y dinamismo exportador*".

A la cita también acudieron Rafael García González, viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Marian Aguilar, tercera teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba; y Antonio José Arenas Casas, vicerrector de Formación Continua, Empleabilidad y Emprendimiento de la Universidad de Córdoba.

En esta Gala se entregaron 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 el Premio a la Mejor Mujer Productora, que recibió Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL); y el Premio al Mejor Maestro de Almazara de AEMODA que recogió Carlos García Caracuel, jefe de Bodega de Almazaras de la Subbética.

Nuevos embajadores del Aove

Por su parte, los Premios Embajador del AOVE recayeron en Javier Bonet, artífice de Sr. Bonet, compuesto por la cantina Patrón Lunares en Palma de Mallorca y los restaurantes de tapeo y cocina vista Sala de Despiece y Sala Cero, auténticos espacios de referencia en Madrid. Durante su intervención, Bonet agradeció este reconocimiento y anunció que llevará la promoción del AOVE a Reino Unido, donde abrirá próximamente su nuevo restaurante, Sala de Despiece Londres. Y Leo Harlem, cómico, actor y presentador, que ha participado en exitosos programas de TV como "La hora de José Mota" en TVE; "El Club del Chiste" en Antena 3; "Zapeando" en La Sexta; y en la actualidad, "Leo Talks" en Movistar+, agradeció de forma jocosa su galardón, asegurando que le parece "*alucinante que nos estemos dando cuenta de lo importante que es el aceite de oliva en 2024*". Además, reincidió en la idea de crear, "*no sólo un Ministerio del Aceite de Oliva, sino embajadas en otros países para luchar contra la tristeza gastronómica del resto del mundo*".

La Gala finalizó con un cóctel de Ménage à Tres maridado con los 7 AOVEs españoles del TOP10 de EVOOLEUM: *Dehesa el Molinillo Coratina*, *Rincón de la Subbética*, *LOA 77*, *Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*, *Valdenvero Hojiblanco*, *O.Live Ecologic* y *Ma'Sarah Lecciana*. Por supuesto, este evento contó con unos patrocinadores de excepción: CaixaBank; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Pieralisi; Kubota; Grupo Macho; Ayrtac; y Autelec Tecnología.

Los diez mejores Aoves del mundo

El TOP10 completo de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -Evooleum Awards 2024- es:

1º ***Dehesa El Molinillo Coratina*** (97 puntos). Variedad: Coratina. Ciudad Real (España)

2º ***Rincón De La Subbética*** (96 puntos). Variedad: Hojiblanca. Córdoba (España)

3º ***Guglielmi Monocultivar Coratina*** (96 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º ***LOA 77*** (95 puntos). Variedades: Hojiblanca, Picual. Madrid (España)

5º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Variedad: Coratina. Perugia (Italia)

6º ***Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*** (94 puntos). Variedad: Pajarera. Córdoba (España)

7º ***Valdenvero Hojiblanco*** (94 puntos). Variedad: Hojiblanca. Ciudad Real (España)

8º **O.LIVE Ecologic** (94 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)

9º **Monte Rosso Grand Selection** (93 puntos). Variedades: Leccino, Bianchera Istriana. Istria (Croacia)

10º **Ma'sarah Lecciana** (93 puntos). Variedad: Lecciana. Alicante (España)

Un top que recoge la prestigiosa Guía Evooleum 2025, que este año ha sido prologada por Elena Arzak, chef de Restaurante Arzak, y que cuenta, además de las fichas de los numerosos aceites premiados, con un atractivo recetario de aperitivos con aceituna con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez. '12 meses, 12 platos con AOVE' es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año; y además incluye interesantes artículos como 'Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra'; 'El AOVE se cuela en las series de TV'; 'AOVE & carne, el maridaje perfecto'…, que completan una obra ideal para los amantes de la gastronomía y del oro líquido que se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 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: periodismogastronomico.com
Publicado: 12/12/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: periodismogastronomico.com/madrid-entrega-los-oscars-de...

Audiencia: 235
Valor: 24€

MADRID Entrega Los ‘OSCARS’ Del Aceite de Oliva Evooleum



MADRID ENTREGA LOS ‘OSCARS’ DEL ACEITE DE OLIVA

EN LA GALA EVOOLEUM

El 11 de Diciembre en el Espacio Rastro Madrid tuvo lugar la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, que se ha consolidado como la

“Gran Fiesta Mundial del AOVE”

En esta edición, el Premio al Mejor AOVE de Mundo fue para **el manchego *Dehesa el Molinillo Coratina***; mientras que los Premios **Embajador del AOVE fueron otorgados al cómico Leo Harlem y al chef y empresario Javier Bonet** -Sala de Despiece y Sala Cero-

El glamouroso y exclusivo evento contó con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Portugal, Grecia, Turquía, Israel, Croacia, Marruecos o Brasil

Madrid acogió ayer la **Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards**.

Un año más, el evento fue conducido por la presentadora Cristina Villanueva 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 madrileño.

La inauguración corrió a cargo de **Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei,** que felicitó a todos los galardonados y alabó el comportamiento de los consumidores **“*que han dicho SÍ al aceite de oliva virgen extra, que es lo mismo que decir SÍ a la salud, a la calidad, a la gastronomía, a la cultura, a la tradición y a la innovación*”.**

Por su parte, Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, destacó que **“*casi el 40% de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra es andaluz, lo que supone una prueba irrefutable de la calidad de la producción de nuestra Comunidad*”.**

Asimismo, José Miguel Herrero, director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, resaltó que **“*la altísima calidad de los AOVEs españoles está reconocida en esta Guía*” y subrayó que “*donde hay olivar hay riqueza, hay vida, hay actividad económica en los pueblos y dinamismo exportador*”.**

A la cita también acudieron **Rafael García González, viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Marian Aguilar, tercera teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba; y Antonio José Arenas Casas, vicerrector de Formación Continua, Empleabilidad y Emprendimiento de la Universidad de Córdoba.**

En esta Gala se entregaron 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 el Premio a la Mejor Mujer Productora, que recibió Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL); y el Premio al Mejor Maestro de Almazara de AEMODA que recogió Carlos García Caracuel, jefe de Bodega de Almazaras de la Subbética.



Por su parte, los Premios Embajador del AOVE recayeron en Javier Bonet, artífice de Sr. Bonet, compuesto por la cantina Patrón Lunares en Palma de Mallorca y los restaurantes de tapeo y cocina vista Sala de Despiece y Sala Cero, auténticos espacios de referencia en Madrid.

Durante su intervención, Bonet agradeció este reconocimiento y anunció que llevará la promoción del AOVE a Reino Unido, donde abrirá próximamente su nuevo restaurante, Sala de Despiece Londres.

Y Leo Harlem, cómico, actor y presentador, que ha participado en exitosos programas de TV como "La hora de José Mota" en TVE; "El Club del Chiste" en Antena 3; "Zapeando" en La Sexta; y en la actualidad, "Leo Talks" en Movistar+, agradeció de forma jocosa su galardón, asegurando que le parece **"*alucinante que nos estemos dando cuenta de lo importante que es el aceite de oliva en 2024*".** Además, reincidió en la idea de crear**, "*no sólo un Ministerio del Aceite de Oliva, sino embajadas en otros países para luchar contra la tristeza gastronómica del resto del mundo*".**

La Gala finalizó con un cóctel de Ménage à Tres maridado con los 7 AOVEs españoles del TOP10 de EVOOLEUM: ***Dehesa el Molinillo Coratina*, *Rincón de la Subbética*, *LOA 77*, *Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*, *Valdenvero Hojiblanco*, *O.Live Ecologic* y *Ma'Sarah Lecciana*. Por supuesto, este evento contó con unos patrocinadores de excepción: CaixaBank; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Pieralisi; Kubota; Grupo Macho; Ayrtac; y Autelec Tecnología.**

El **TOP10** completo de los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2024**– son:

1º ***Dehesa El Molinillo Coratina*** (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2º ***Rincón De La Subbética*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3º ***Guglielmi Monocultivar Coratina*** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º ***LOA 77*** (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6º ***Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*** (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7º ***Valdenvero Hojiblanco*** (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

8º **O.LIVE Ecologic** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º **Monte Rosso Grand Selection** (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10º **Ma'sarah Lecciana** (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

Un top que recoge la prestigiosa **Guía EVOOLEUM 2025**, que este año ha sido prologada por Elena Arzak, chef de Restaurante Arzak, y que cuenta, además de las fichas de los numerosos aceites premiados, con un atractivo recetario de aperitivos con aceituna con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez.

‘12 meses, 12 platos con AOVE’ es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año; y además incluye interesantes artículos como ***‘Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra’; ‘El AOVE se cuela en las series de TV’; ‘AOVE & carne, el maridaje perfecto’…***, que 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 al precio de 19’50 €.

Grupo Editorial Mercacei, 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: revistagotravel.com
Publicado: 12/12/2024 **Audiencia**: 500
Edición: **Valor**: 24€
Sección:
URL: revistagotravel.com/madrid-entrega-los-oscars-del-aceit...

revistagotravel.com
12/12/2024

MADRID ENTREGA LOS 'OSCARS' DEL ACEITE DE OLIVA EN LA GALA EVOOLEUM

Espacio Rastro Madrid acogió el pasado martes día 10 la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, que se ha consolidado como la “Gran Fiesta Mundial del AOVE”.

En esta edición, el Premio al Mejor AOVE de Mundo fue para el manchego Dehesa el Molinillo Coratina; mientras que los Premios Embajador del AOVE fueron otorgados al cómico Leo Harlem y al chef y empresario Javier Bonet -Sala de Despiece y Sala Cero-.

El glamouroso y exclusivo evento contó con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Portugal, Grecia, Turquía, Israel, Croacia, Marruecos o Brasil.

Madrid acogió la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. Un año más, el evento fue conducido por la presentadora Cristina Villanueva 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 madrileño. La inauguración corrió a cargo de Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, que felicitó a todos los galardonados y alabó el comportamiento de los consumidores “que han dicho SÍ al aceite de oliva virgen extra, que es lo mismo que decir SÍ a la salud, a la calidad, a la gastronomía, a la cultura, a la tradición y a la innovación”.

Por su parte, Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, destacó que “casi el 40% de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra es andaluz, lo que supone una prueba irrefutable de la calidad de la producción de nuestra Comunidad”. Asimismo, José Miguel Herrero, director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, resaltó que “la altísima calidad de los AOVEs españoles está reconocida en esta Guía” y subrayó que “donde hay olivar hay riqueza, hay vida, hay actividad económica en los pueblos y dinamismo exportador”.

A la cita también acudieron Rafael García González, viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Marian Aguilar, tercera teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba; y Antonio José Arenas Casas, vicerrector de Formación Continua, Empleabilidad y Emprendimiento de la Universidad de Córdoba.

En esta Gala se entregaron 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 el Premio a la Mejor Mujer Productora, que recibió Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL); y el Premio al Mejor Maestro de Almazara de AEMODA que recogió Carlos García Caracuel, jefe de Bodega de Almazaras de la Subbética.

Por su parte, los Premios Embajador del AOVE recayeron en Javier Bonet, artífice de Sr. Bonet, compuesto por la cantina Patrón Lunares en Palma de Mallorca y los restaurantes de tapeo y cocina vista Sala de Despiece y Sala Cero, auténticos espacios de referencia en Madrid. Durante su intervención, Bonet agradeció este reconocimiento y anunció que llevará la promoción del AOVE a Reino Unido, donde abrirá próximamente su nuevo restaurante, Sala de Despiece Londres. Y Leo Harlem, cómico, actor y presentador, que ha participado en exitosos programas de TV como “La hora de José Mota” en TVE; “El Club del Chiste” en Antena 3; “Zapeando” en La Sexta; y en la actualidad, “Leo Talks” en Movistar+, agradeció de forma jocosa su galardón, asegurando que le parece “alucinante que nos estemos dando cuenta de lo importante que es el aceite de oliva en 2024”. Además, reincidió en la idea de crear, “no sólo un Ministerio del Aceite de Oliva, sino embajadas en otros países para luchar contra la tristeza gastronómica del resto del mundo”.

La Gala finalizó con un cóctel de Ménage à Tres maridado con los 7 AOVEs españoles del TOP10 de EVOOLEUM: Dehesa el Molinillo Coratina, Rincón de la Subbética, LOA 77, Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, Valdenvero Hojiblanco, O.Live Ecologic y Ma'Sarah Lecciana. Por supuesto, este evento contó con unos patrocinadores de excepción: CaixaBank; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Pieralisi; Kubota; Grupo Macho; Ayrtac; y Autelec Tecnología.

El TOP10 completo de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2024- son:

1º Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2º Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3º Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7º Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

8º O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10º Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

Un top que recoge la prestigiosa Guía EVOOLEUM 2025, que este año ha sido prologada por Elena Arzak, chef de Restaurante Arzak, y que cuenta, además de las fichas de los numerosos aceites premiados, con un atractivo recetario de aperitivos con aceituna con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez. '12 meses, 12 platos con AOVE' es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año; y además incluye interesantes artículos como 'Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra'; 'El AOVE se cuela en las series de TV'; 'AOVE & carne, el maridaje perfecto'…, que 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 al precio de 19'50 EUR.

Grupo Editorial Mercacei, 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.

Fuente: AIRES NEWS Comunicación

https://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.

SUR

Medio: Sur
Publicado: 12/12/2024
Edición: Agro Malaga
Sección: MISCELANEA

Audiencia: 131.000
Difusión: 13.252 Ejemplares
Valor: 805€

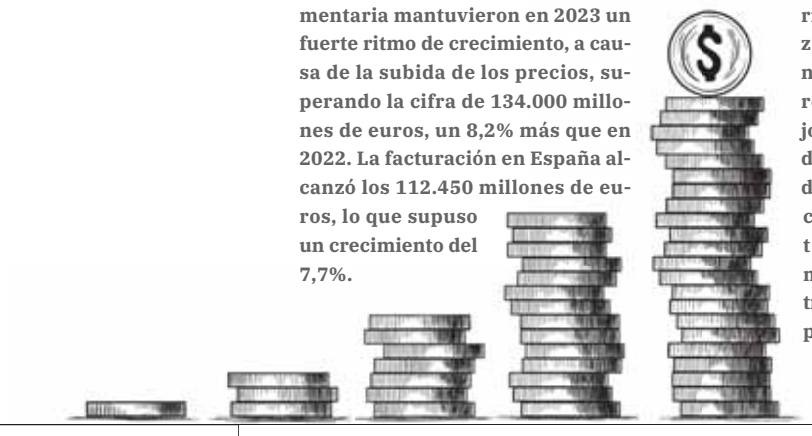
EL SECTOR EN CUATRO CIFRAS

Distribución de alimentos

8,2%

incremento de los ingresos en 2023

Los ingresos de la distribución alimentaria mantuvieron en 2023 un fuerte ritmo de crecimiento, a causa de la subida de los precios, superando la cifra de 134.000 millones de euros, un 8,2% más que en 2022. La facturación en España alcanzó los 112.450 millones de euros, lo que supuso un crecimiento del 7,7%.



Exportación andaluza

11.818

millones de euros entre enero y septiembre

Las exportaciones agroalimentarias de Andalucía alcanzaron los 11.818 millones de euros entre enero y septiembre, su mejor registro en ese período desde que se tienen datos homologables, gracias a un crecimiento interanual del 14,6%, la mayor subida de las cuatro comunidades más exportadoras.

Jaén

5,3

millones de kilos de AOVE temprano

La producción de aceite de oliva temprano ha aumentado en la provincia de Jaén en un 40 por ciento en tan solo un año. En concreto, ha pasado de 3 millones de kilos de aceite en octubre de 2023 a 5,3 millones de kilos en el mismo mes de este año.



Frutales

1674

explotaciones beneficiadas por ayudas

El FEGA ha publicado una resolución de concesión de ayuda a 1.674 titulares de explotaciones agrícolas productores de frutales y frutos de cáscara, por un importe de 2.144.888 euros, para compensar por las dificultades debidas a la sequía y a la guerra de Ucrania. Las ayudas serán ingresadas en las cuentas bancarias de los agricultores antes de Navidad.

PISTAS

MARCA

La bodega Win Sin Alcohol mejora sus vinos y renueva su imagen corporativa

Mejora por dentro y por fuera. El vino de la bodega Win Sin Alcohol se prepara para la campaña de Navidad con una renovación notable que afecta tanto al producto como a la propia imagen.

El objetivo final que pretende la compañía es obtener uvas con baja concentración de azúcar y estudiar las condiciones de fermentación adecuadas para ofrecer vinos sin alcohol de calidad extraordinaria y atractivos para el consumidor. Y esa renovación también se presenta por fuera, principalmente simplificando el logo para que sea mucho más fácil de identificar y recordar. Una imagen que refleja naturalidad, frescura, elegancia, propias de un vino que avanza hacia la excelencia.

Con estos cambios, Win da pasos firmes para alcanzar el máximo nivel de calidad e imagen, siempre buscando disfrutar como nunca de un brindis sin alcohol.

Esta bodega es la primera del mundo capaz de desalcoholizar un vino natural hasta 0% grados. De este modo, satisface la creciente demanda de productos sin alcohol y bajos en calorías y que mantienen prácticamente la totalidad de aromas y sabores del vino.



INNOVACIÓN

Mueslis y granolas ecológicos con proteínas y probióticos

PROASIS, la 'startup' con sede en Gerona que está especializada en alimentos con funcionalidades, ha introducido en el mercado mueslis y granolas enriquecidos con proteínas y probióticos. Se trata de la primera marca que ha apostado por unir en estos productos los ecológicos, las proteínas y los probióticos.

Ambos cereales se presentan en un Doypack de 280gr con 14gr de proteína además de los probióticos añadidos. La granola ECO de PROASIS cuenta con chocolate, pipas de calabaza y espelta.

El muesli ECO de PROASIS se presenta con copos de maíz, chocolate, plátanos deshidratados, grosellas y frutos secos. Además ambos son alimentos funcionales altos en fibra y aptos para veganos; ya que su aportación de probióticos favorece el bienestar digestivo de sus consumidores.



ESTRATEGIA

Pascual adquiere Café Saula para estar más presente en la hostelería

Pascual impulsa su presencia en el mercado del café 'premium' y en el de la hostelería tras adquirir Café Saula, una reconocida compañía cafetera. En concreto, esta operación supone la incorporación de la marca barcelonesa, las instalaciones industriales y sus 50 empleados a la empresa Pascual.

Esta adquisición se enmarca en la apuesta de Pascual por incrementar su presencia en el sector de la hostelería, ampliando su oferta de café en mercados estratégicos.



Café Saula, fundada en 1950 por Lluís Saula Pons y María Teresa Puig, cuenta con sede y planta de producción en Sant Feliú de Llobregat (Barcelona) y bajo el liderazgo de la segunda generación familiar mantiene su fortaleza en el mercado catalán y en el sector Horeca.

CALIDAD

Siete de los diez mejores aceites de la Guía Evooleum son españoles

La prestigiosa Guía Evooleum ha dado a conocer ya a los cien mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde hay una importante representación española.



En este ranking se presta especial atención cada año a los diez primeros opuestos, donde hay claro dominio de los aceites elaborados en territorio nacional. En concreto, son siete los representantes de almazaras españolas que forman parte de los mejores de la guía.

El primer puesto es para un AOVE monovarietal manchego de la variedad coratina, Dehesa el Molinillo. La siguiente posición la ocupa Rincón de La Subbética, de Córdoba.

En el 'top 10' también figuran LOA 77 (Madrid) en la cuarta posición, Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (Córdoba), en la sexta plaza; Valdenvero Hojiblanco (Ciudad Real), séptimo; O.Live Ecologic (Jaén), octavo; y Ma'sarah Lecciana (Alicante), en décima posición.

Medio: The Luxonomist Blog
Publicado: 12/12/2024 **Audiencia**: 118.564
Edición: **Valor**: 749€
Sección:
URL: theluxonomist.es/gastronomia/gourmet/productos-gourmet-...

The Luxonomist Blog
12/12/2024

Productos gourmet para regalar y degustar en Navidad

Artesanos, premium y 100% españoles. Así son estas delicias del mar y la tierra que no pueden faltar en tu mesa en estas fiestas.

A nadie se le ocurre, a estas alturas de la película, acudir a una casa en la que se celebre algo sin llevar un detalle comestible. Un vino especial, una bebida para una copita después de comer o cenar, un postre exquisito, un embutido de lujo, una conserva especial… Con cualquiera de estos productos gourmet quedarás de maravilla si tienes que hacer un regalo o disfrutarás degustándolos esta Navidad.

Un sobre de jamón ibérico Monte Nevado

El jamón ibérico es un regalo de altura en cualquier momento del año y, por supuesto, adquiere un peso importante cuando llega Navidad. Por eso desde Monte Nevado lanzan en estas fechas piezas especialmente codiciadas por los amantes gourmet y que aprecian especialmente los conocedores del universo del jamón.

Este año, la firma segoviana ha puesto a disposición del público la edición limitada de la añada 2020 de su jamón de bellota 100% ibérico. Un producto “con un perfil aromático y gustativo único” que define a la perfección el saber hacer de esta casa. De hecho es un jamón de bellota procedente de animales criados y alimentados en libertad en las mejores dehesas de la firma y de raza 100% ibérica.

Una botella de aceite con premio

Otro de los productos gourmet para regalar y quedar mejor que bien en Navidad (o fuera de ella) es una botella de aceite de oliva virgen extra de calidad. Hemos conocido recientemente que siete de los diez mejores AOVES del mundo son españoles, así que tienes opciones de sobra para elegir.

Desde The Luxonomist recomendamos algunos como los de Almazaras de la Subbética, habituales de los mejores rankings del mundo; los de Castillo de Canena, un acierto siempre; o el ganador del listado elaborado por la Guía Evoolum, Dehesa el Molinillo Coratina.

Conservas gallegas ROI&Co

Nuestra degustación continúa con unas buenas conservas 100% gallegas, artesanas y sostenibles. Son las de la joven firma ROI&Co, que el año pasado irrumpió en el mercado con su línea Hors Categorie y que defiende la materia prima de calidad y respetuosa tanto con los mariscadores de las costas gallegas como con el medio ambiente.

La línea incluye almejas en aceite de oliva, mejillones en escabeche, luras en su tinta y sardinillas en mantequilla, entre otros manjares. Todas las conservas son artesanales y en su elaboración no tienen cabida los conversantes, estabilizantes artificiales, ni procesos industriales que puedan alterar su esencia y naturalidad.

Una caja de bombones Cacao Sampaka

El siguiente es uno de esos productos gourmet a los que nadie puede resistirse esta Navidad. Porque a cualquier comida o cena le viene bien un buen bocado dulce, ¿o no? Para los más golosos nuestra apuesta de hoy es una caja de edición limitada y navideña de Cacao Sampaka.

Si no puedes elegir entre el chocolate o el turrón, la firma tiene cajas ideales de 16 o 36 bombones rellenos de turrón con forma de pirámide preciosos e irresistibles. Si en cambio prefieres cambiar, el surtido incluye cuatro tipos de bombones: cremoso de almendra miel, tres orígenes, haba tonka y especias de Navidad.

El nuevo turrón gourmet de Dabiz Muñoz

Y si hay un dulce que no pude faltar en una mesa en Navidad, ese es el turrón. A los clásicos duro y blando le ha salido este año un duro competidor por culpa de Häagen-Dazs y el mejor cocinero del mundo, Dabiz Muñoz.

El chef continua su estela de reinventar el turrón navideño con nuevos y sorprendentes sabores y este año ha escogido el icónico helado Salted Caramel como inspiración. Éste es uno de los helados de Häagen-Dazs más vendidos en el mundo, un reto que Dabiz muñoz ha superado con buena nota.

El chef ha conseguido recrear con mucho gusto ese sabor dulce, pero a la vez salado que tanto gusta a los amantes del helado. Lo ha hecho con una base de praliné de caramelo salado y un toque de caramelo de miso, que potencian el sabor de la siguiente capa del turrón con mini profiteroles y trozos crujientes de caramelo salado, que nos recuerdan al helado, y que deja una textura suave y un sabor que envuelve el paladar.

El nuevo turrón XO de Salted Caramel está a la venta en las heladerías Häagen-Dazs, el Club Gourmet de El Corte Ingles y supermercados Sánchez Romero. Su precio es de 16.90 euros.

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: travelphotomagazine.com
Publicado: 12/12/2024 **Audiencia**: 500
Edición: **Valor**: 24€
Sección:
URL: travelphotomagazine.com/blog/estos-han-sido-los-oscar-d...

travelphotomagazine.com
12/12/2024

Estos han sido los 'Oscar' del aceite de Oliva

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 consolidado como la “Gran Fiesta Mundial del AOVE”. En esta edición, el Premio al Mejor AOVE del Mundo fue para el manchego Dehesa el Molinillo Coratina. El glamouroso y exclusivo evento contó con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Portugal, Grecia, Turquía, Israel, Croacia, Marruecos o Brasil

Madrid acogió el pasado 10 de diciembre la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. Un año más, el evento fue conducido por la presentadora Cristina Villanueva 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 madrileño.

La inauguración corrió a cargo de Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, que felicitó a todos los galardonados y alabó el comportamiento de los consumidores “que han dicho SÍ al aceite de oliva virgen extra, que es lo mismo que decir SÍ a la salud, a la calidad, a la gastronomía, a la cultura, a la tradición y a la innovación”.

Un cita con los miembros más importantes del sector

Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, destacó que “casi el 40% de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra es andaluz, lo que supone una prueba irrefutable de la calidad de la producción de nuestra Comunidad”.

Asimismo, José Miguel Herrero, director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, resaltó que “la altísima calidad de los AOVEs españoles está reconocida en esta Guía” y subrayó que “donde hay olivar hay riqueza, hay vida, hay actividad económica en los pueblos y dinamismo exportador”.

A la cita también acudieron Rafael García González, viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Marian Aguilar, tercera teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba; y Antonio José Arenas Casas, vicerrector de Formación Continua, Empleabilidad y Emprendimiento de la Universidad de Córdoba.

Premios EVOOLEUM, excelencia en el aceite de oliva

En esta Gala se entregaron 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 el Premio a la Mejor Mujer Productora, que recibió Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL); y el Premio al Mejor Maestro de Almazara de AEMODA que recogió Carlos García Caracuel, jefe de Bodega de Almazaras de la Subbética.

Por su parte, los Premios Embajador del AOVE recayeron en Javier Bonet, artífice de Sr. Bonet, compuesto por la cantina Patrón Lunares en Palma de Mallorca y los restaurantes de tapeo y cocina vista Sala de Despiece y Sala Cero, auténticos espacios de referencia en Madrid.

Durante su intervención, Bonet agradeció este reconocimiento y anunció que llevará la promoción del AOVE a Reino Unido, donde abrirá próximamente su nuevo restaurante, Sala de Despiece Londres. Y Leo Harlem, cómico, actor y presentador, que ha participado en exitosos programas de TV como “La hora de José Mota” en TVE; “El Club del Chiste” en Antena 3; “Zapeando” en La Sexta; y en la actualidad, “Leo Talks” en Movistar+, agradeció de forma jocosa su galardón, asegurando que le parece “alucinante que nos estemos dando cuenta de lo importante que es el aceite de oliva en 2024”.

Además, reincidió en la idea de crear, “no sólo un Ministerio del Aceite de Oliva, sino embajadas en otros países para luchar contra la tristeza gastronómica del resto del mundo”.

La Gala finalizó con un cóctel de Ménage à Tres maridado con los 7 AOVEs españoles del TOP10 de EVOOLEUM: Dehesa el Molinillo Coratina, Rincón de la Subbética, LOA 77, Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, Valdenvero Hojiblanco, O.Live Ecologic y Ma'Sarah Lecciana. Por supuesto, este evento contó con unos patrocinadores de excepción: CaixaBank; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Pieralisi; Kubota; Grupo Macho; Ayrtac; y Autelec Tecnología.

TOP 10 Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2024

El TOP10 completo de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2024– son:

Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

Un top que recoge la prestigiosa Guía EVOOLEUM 2025, que este año ha sido prologada por Elena Arzak, chef de Restaurante Arzak, y que cuenta, además de las fichas de los numerosos aceites premiados, con un atractivo recetario de aperitivos con aceituna con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez.

'12 meses, 12 platos con AOVE' es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año; y además incluye interesantes artículos como 'Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra'; 'El AOVE se cuela en las series de TV'; 'AOVE & carne, el maridaje perfecto'…, que 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 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.

valdepenasdigital.com
Periódico de la comarca de Valdepeñas

☞ [https://n9.cl/b357o]

12 de diciembre de 2024

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Valdepeñas
- **Espacio:** 760 x 1.800 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 75´00 €

El AOVE Lecciana Bio, de producción limitada de Óleo Pepillo, premiado en la gala de los EVOOLEUM Awards



La almazara de Valdepeñas Óleo Pepillo estuvo en la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la calidad del Aceite de Oliva Virgen Extrae, EVOOLEUM. En esta edición,Óleo Pepillo ha visto premiado uno de sus mejores AOVE's de producción limitada: Lecciana Bío.

La gala de los premios EVOOLEUM está considerada como la "Gran Fiesta Mundial del AOVE". El importante evento contó con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Portugal, Grecia, Turquía, Israel, Croacia, Marruecos o Brasil.

La empresa valdepeñera Oleo Pepillo recibió el galardón a uno de los mejores AOVE's de producción limitada con su extraordinario Lecciana Bio.

El evento fue conducido por Cristina Villanueva, presentadora de las noticias de la Sexta y congregó también a una amplia representación del sector oleícola y olivarero, así como a periodistas gastronómicos y chefs del panorama madrileño.



José Miguel Herrero, director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, resaltó que "la altísima calidad de los AOVEs españoles está reconocida en esta Guía" y subrayó que "donde hay olivar hay riqueza, hay vida, hay actividad económica en los pueblos y dinamismo exportador".

Por otro lado, se entregaron los Premios "Embajador del AOVE" a reconocidas personas en el ámbito nacional como son el cocinero

Javier Bonet y cómico y actor Leo Harlem, que abogó por crear un Ministerio del Aceite de Oliva, con embajadas para “luchar contra la tristeza gastronómica del resto del mundo”.

La empresa Oleo Pepillo animamos a seguir disfrutando y consumiendo este gran producto, el AOVE.





Medio: Xataka.com
Publicado: 12/12/2024
Audiencia: 17.044.715
Edición: Digital
Valor: 21.135€
Sección:
URL: xataka.com/ecologia-y-naturaleza/andalucia-se-creia-rei...

Andalucía se creía la reina y señora del aceite de oliva. Hasta que llegó un pueblo de Ciudad Real

Si cada sector tiene su 'Guía Michelin', la guía Evooleum tiene muchas opciones para ser la del aceite de oliva. Desde hace casi tres décadas, Mercacei elabora la lista de los mejores 100 AOVES del mundo. Pero este año, es distinto.

Y no sólo porque todo el sector estaba pendiente de cómo 'resugí' el aceite tras la gran sequía española, sino porque (si leemos entre líneas) el ranking dibuja una cartografía muy precisa sobre el futuro del AOVE en España y el mundo.

Esa potencia aceitera mundial llamada España. Pese a que tradicionalmente los aceites italianos siempre han liderado las listas de grandes aceites, España lleva años empujando muy fuerte. De hecho, el top 100 de 2022 lo ganó el Olibaeza Premium Picual de Jaén y, ese mismo año, 68 de los 100 eran españoles.

La novedad de este año es que, entre los diez primeros, no solo hay siete españoles; sino que "el mejor aceite del mundo se llama Dehesa El Molinillo y se produce, al abrigo de los Montes de Toledo, en Ciudad Real".

Y esto sí que es interesante. En primer lugar porque no es un aceite normal. En Dehesa El Molinillo cultivan olivos coratinas. Una variedad italiana que, aunque es muy apreciada por los expertos es poco cultivada en una España en la que triunfan la picual, cornicabra o manzanilla. El motivo, como explican en la Cadena SER, es que"desde el punto de vista agronómico, es 'muy complicada' debido a su mortandad y a la gran cantidad de cuidados que requiere".

En segundo lugar porque apunta a la gran vía de crecimiento del aceite español. A principios de los años 90, España e Italia se disputaban, mano a mano, el trono del primer país productor mundial de aceite de oliva. Hoy por hoy, en cambio, incluso en el peor de los años, España está a años luz de nuestros vecinos. Es una victoria total y absoluta a la que se suma el hecho de que la producción italiana viene cayendo año tras año.

Según el Centro de Estudios de ItaliaOlivicola, la mitad del 1,1 millones de hectáreas de olivo que hay en el país están en proceso de abandono. 200.000 hectáreas están en estado de abandono total y más de 300.000 son gestionadas con "prácticas puramente de mantenimiento".

Y esto tiene implicaciones para nosotros. Hoy el mundo produce el doble de aceite que hace 30 años y España, ella solita, viene generando el 40% del total. El problema es que ese crecimiento ha pivotado casi exclusivamente en cantidad. El producto ibérico es muy bueno, pero no ha aspirado tradicionalmente a lo premium. Eso seguía siendo coto de caza de los italianos.

De hecho, si miramos el histórico del TOP 100 de Evooleum, podemos comprobar que sistemáticamente los aceites más baratos son españoles.

En ese sentido, Dehesa El Molinillo marca el camino. Un camino, al menos. La finca es

propiedad del grupo Nortia, un *family office* que tiene numerosas inversiones en los más diversos ámbitos y que apuesta específicamente por crear una marca premium en este sector.

Un sector que, desde hace años y pese a su relevancia social, coquetea cada crisis con el colapso. Un sector que tiene que reinventarse urgentemente.

Imagen | Dehesa El Molinillo

En Xataka | Italia ha pasado de gran potencia del olivo a una decadencia irremediable. Es el precedente más peligroso para 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: cronicaeconomica.com
Publicado: 13/12/2024 **Audiencia**: 695
Edición: Digital **Valor**: 85€
Sección:
URL: cronicaeconomica.com/entrega-los-oscars-del-aceite-de-o...

Entrega los ‘oscars’ del aceite de oliva en la gala Evooleum - Crónica Económica

Un año más, el evento fue conducido por la presentadora Cristina Villanueva 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 madrileño. La inauguración corrió a cargo de Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, que felicitó a todos los galardonados y alabó el comportamiento de los consumidores “que han dicho SÍ al aceite de oliva virgen extra, que es lo mismo que decir SÍ a la salud, a la calidad, a la gastronomía, a la cultura, a la tradición y a la innovación”.

Por su parte, Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, destacó que “casi el 40% de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra es andaluz, lo que supone una prueba irrefutable de la calidad de la producción de nuestra Comunidad”. Asimismo, José Miguel Herrero, director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, resaltó que “la altísima calidad de los AOVEs españoles está reconocida en esta Guía” y subrayó que “donde hay olivar hay riqueza, hay vida, hay actividad económica en los pueblos y dinamismo exportador”.

En esta Gala se entregaron 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 el Premio a la Mejor Mujer Productora, que recibió Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL); y el Premio al Mejor Maestro de Almazara de AEMODA que recogió Carlos García Caracuel, jefe de Bodega de Almazaras de la Subbética.

Por su parte, los Premios Embajador del AOVE recayeron en Javier Bonet, artífice de Sr. Bonet, compuesto por la cantina Patrón Lunares en Palma de Mallorca y los restaurantes de tapeo y cocina vista Sala de Despiece y Sala Cero, auténticos espacios de referencia en Madrid. Durante su intervención, Bonet agradeció este reconocimiento y anunció que llevará la promoción del AOVE a Reino Unido, donde abrirá próximamente su nuevo restaurante, Sala de Despiece Londres. Y Leo Harlem, cómico, actor y presentador, que ha participado en exitosos programas de TV como “La hora de José Mota” en TVE; “El Club del Chiste” en Antena 3; “Zapeando” en La Sexta; y en la actualidad, “Leo Talks” en Movistar+, agradeció de forma jocosa su galardón, asegurando que le parece “alucinante que nos estemos dando cuenta de lo importante que es el aceite de oliva en 2024”. Además, reincidió en la idea de crear, “no sólo un Ministerio del Aceite de Oliva, sino embajadas en otros países para luchar contra la tristeza gastronómica del resto del mundo”.

El TOP10 completo de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2024- son:
1º Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)
2º Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
3º Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
4º LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)
5º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)
7º Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
8º O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9º Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
10º Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (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.

EL MUNDO

Medio: El Mundo Suplementos
Publicado: 13/12/2024
Edición: Metrópoli
Sección: Suplemento Metrópoli
Audiencia: 689.000
Valor: 17.683€



BREVILLE. LA AIR FRYER XL, CON 12 FORMAS DE COCCIÓN Y CON UNA CAPACIDAD DE 11 L, ES LA HERRAMIENTA IDEAL PARA COCINAR RÁPIDO Y SANO EN CASA. 162,5 €



PALOMO. EL TORO DE OSBORNE REPRESENTADO EN SUDADERAS Y CAMISETAS EN UNA EDICIÓN LIMITADA REALIZADA POR EL DISEÑADOR PALOMO SPAIN. 45 €

BAZAR

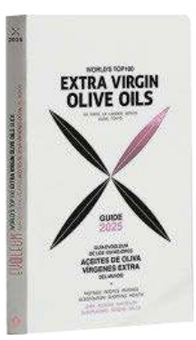
DETALLES GOURMET

Las navidades se celebran en torno a la mesa, de eso no hay duda. Y cada vez más, los regalos se cuelan por la despensa. Aquí una selección de propuestas para conquistar a familiares y amigos con los mejores bocados y electrodomésticos: aceite o una freidora de aire, entre las opciones

LUCÍA MERINO



CONTIGO. LOS TERMOS WEST LOOP FAMILY SON CAPACES DE MANTENER LAS BEBIDAS CALIENTES HASTA CINCO HORAS Y LAS FRÍAS, HASTA 12. 31.95 €



EVOOLEUM. UN MANUAL DEL ACEITE DE OLIVA ACCESIBLE Y PRÁCTICO QUE CUENTA CON EL RECONOCIMIENTO DE CHEFS Y 'FOODIES'. 19,50 €



PATIO DE VIANA. 'PACK' DE TRES MONOVARIETALES DE COSECHA DE OTOÑO ELABORADOS CON ACEITUNAS MÁS MADURAS QUE OFRECEN ACEITES MÁS DULCES Y CALMADOS. 42,60 €



FINCA LA TORRE. LA ALMAZARA LANZA UN ESTUCHE CON CUATRO BOTELLAS DE CRISTAL DE 250 ML, UNA DE CADA VARIEDAD, PROCEDENTE DE LA RECIENTE COSECHA. 48,45 €

Medio: elperiodico.com
Publicado: 13/12/2024 **Audiencia**: 11.800.033
Edición: Digital **Valor**: 14.632€
Sección:
URL: elperiodico.com/es/cata-mayor/20241213/bazar-navidad-pr...

Celebra y comparte la Navidad con estos caprichos 'gourmet'

¡La Navidad se llena de sabor! **Ibéricos de bellota, quesos manchegos, aceites de oliva virgen extra de primera cosecha y una selección 'gourmet' de conservas, carnes, mariscos y dulces** (¡adiós a la monotonía del 'panettone' y el roscón!) completan esta celebración gastronómica en torno a las mesas navideñas. Estas fantasías para el paladar **están disponibles tanto en tiendas especializadas** como en sus tiendas online.



Quesos de España. / Ep.

Una mesa de Navidad sin buenos quesos es una Navidad casi incompleta. **Estos manjares, con sus infinitas variedades y texturas, añaden un toque de distinción y sabor inigualable a la celebración.** Un queso artesano, con su aroma intenso y su compleja gama de sabores, es mucho más que un acompañamiento; se convierte en un protagonista de la fiesta, capaz de deleitar a los paladares más exigentes. **Desde los suaves y cremosos hasta los fuertes y picantes, los quesos ofrecen una experiencia única en la mesa** que enriquece la reunión familiar. Este año, sorprende a tus invitados con una selección de quesos de calidad.

- **Dehesa de los Llanos.** A cinco kilómetros de Albacete, Dehesa de los Llanos, una finca con historia que data del siglo XVII, **elabora quesos artesanales Manchego DOP, siguiendo métodos tradicionales y respetuosos con el medio ambiente.** Su Gran Reserva, reconocido como Mejor Queso del Mundo en los World Cheese Awards 2012, es un ejemplo de su excelencia quesera. Para celebrar la Navidad y honrar sus raíces, **Dehesa de los Llanos presenta una edición limitada (50 unidades) de queseras de cerámica artesanal, inspiradas en la tradición del siglo XVII.** Diseñadas por Pepa Moreno Cerámica, estas piezas únicas, en tonos musgo y verde inglés, están pensadas para guardar su Gran Reserva (3 kg), un regalo excepcional para los amantes del queso 'gourmet'.

- **Señorío de Montelarreina.** Dos marcas Premium, Reny Picot y Williams & Humbert, se unen para crear una experiencia gustativa única: **El Señorío de Montelarreina Gran Duque de Alba, Edición Limitada. Este queso 100% oveja Gran Reserva se somete a una innovadora inmersión en Brandy Gran Duque de Alba Gran Reserva,** resultando en un producto exclusivo con un aroma intenso y un sabor excepcionalmente complejo. Ideal como aperitivo o parte de una tabla de quesos, marida perfectamente con vinos tintos robustos (Rioja, Ribera del Duero) **o blancos afrutados (Rueda, Penedés), y se complementa con uvas,** mermelada de higo o frutos secos.

- **Quesos de Hualdo,** una quesería artesanal de Carpio del Tajo (Toledo), **elabora quesos de corteza natural con leche cruda de oveja manchega de su propia ganadería. Casi 2.000 ovejas, alimentadas con forraje de la finca** y pastoreo en praderas naturales, proporcionan una leche excepcionalmente rica. Combinando técnicas tradicionales de limpieza, artesanía y dedicación, Quesos de Hualdo crea quesos con personalidad propia. **Su Queso Manchego D.O.P. "Mi" (µ), con su pasta marfil, textura firme y mantecosa, y notas a cereal y fúngicos, es un ejemplo de la excelencia y creatividad** quesera de Castilla-La Mancha.

- **Petramora** presenta su primer **Queso Zamorano DOP, elaborado con leche cruda de oveja churra** que pasta libremente en la Dehesa de la Guadaña y madura durante más de seis meses. Este queso, fino y delicado, ofrece un sabor tradicional y equilibrado con notas saladas, ácidas y un ligero toque picante. Su aroma evoca la leche de oveja, evolucionando desde notas de mantequilla cocida y heno hasta toques de frutos secos y acidez. Un regalo exquisito para los amantes del queso.



Jamón de bellota. / Ep.

La Navidad es una época de compartir y disfrutar, y qué mejor manera de hacerlo que con los exquisitos sabores de los ibéricos de bellota. **Su intenso aroma y textura fundente elevan cualquier celebración a una experiencia 'gourmet' única.** La calidad de un buen ibérico, resultado de una cuidada crianza y alimentación, aporta un toque de lujo y tradición a la mesa navideña. Deleita a tus invitados con el sabor inigualable de un jamón de bellota, paleta o lomo, y crea recuerdos imborrables alrededor de un manjar **que representa la excelencia de la gastronomía española**. Este año proponemos estas marcas para sorprender a todos con el auténtico sabor ibérico.

- **Dehesa de los Monteros.** En la Serranía de Ronda, entre los valles del Genal y el Guadiaro, **nace Dehesa de los Monteros, un proyecto familiar fundado por Chelo Gámez.** Aquí, sus cerdos 100% ibéricos viven una experiencia única: una premontanera a base de castañas que precede a la montanera de bellota, resultando en un sabor y textura excepcionalmente dulces. Criados en un entorno agreste y exigente, estos animales desarrollan una musculatura firme y una infiltración de grasa que otorgan a sus jamones, paletas, lomos, presa, cabecero, chorizo y salchichón una calidad sublime.

- **Ibéricos Montellano**, presente en los mejores restaurantes y tiendas gourmet de España, elabora embutidos excepcionales a partir de cerdos ibéricos, algunos de ellos, criados en la finca familiar de Montegallardo (Sierra de Salamanca). **El lomo de bellota 100% ibérico de Ibéricos Montellano es una pieza excepcional, la joya de la corona del cerdo ibérico para esta Navidad.** Elaborado artesanalmente, cada lomo se ata a mano con mimo, eliminando el exceso de sal y pimentón para lograr un producto único. La receta tradicional, transmitida a lo largo de generaciones, se mantiene fiel a la selección de las mejores materias primas, garantizando un adobo de insuperable calidad.

- **Extrem Puro Extremadura.** ALa excepcional reputación internacional del ibérico de bellota **Extrem Puro Extremadura, favorito de la alta restauración, reside en la complejidad y riqueza de su sabor.** Su exquisito gusto no se debe únicamente a la sal, crucial en su curación, sino también a la alimentación a base de bellotas durante la montanera, y a la paciente maduración en bodega. La nueva colección navideña de Extrem Puro Extremadura, diseñada por Mercedes Bellido, es una sinfonía de sabores: dulces y amargos se entrelazan con el oleogustus, la delicadeza del umami y un toque salado que deleitará al paladar más exigente. Una experiencia que revela la excepcional influencia de cada elemento en la creación de estos jamones, paletas y embutidos extremeños.

- **Jamones Blázquez.** Cuatro generaciones y más de 90 años de experiencia han forjado la excelencia de Jamones Blázquez. En extensas dehesas de Salamanca, Extremadura y Andalucía, sus cerdos ibéricos, de una raza seleccionada por la propia familia, se alimentan de bellotas, disfrutando de una vida en libertad. **Este cuidadoso proceso, controlado en cada etapa, desde la crianza hasta la elaboración artesanal en sus cuatro centros de trabajo,** culmina en un jamón de bellota ibérico excepcional. Su profundo color rojo, su aroma complejo a bellota y tierra, y su textura equilibrada, lo convierten en un bocado que seguro alegra la Navidad. El aroma complejo y seductor emerge a la nariz; la dulzura y el aroma a avellana de la bellota se funden con notas terrosas que evocan la dehesa. En boca, la textura es una delicia.



Aceites de oliva virge extra. / Ep.

El aceite de oliva virgen extra es mucho más que un simple condimento; **es el corazón de la cocina mediterránea y un elemento esencial para una Navidad auténtica.** Su aroma y sabor, fruto de una cuidadosa selección de aceitunas y una elaboración artesanal, realzan el sabor de cada plato, desde los entrantes hasta los postres. **Un buen aceite de oliva virgen extra (AOVE), con sus beneficiosos polifenoles, no solo aporta un toque de exquisitez a la mesa navideña, sino que también contribuye a la salud y al bienestar de tus invitados.** Este año, regala y disfruta de la calidad excepcional de un AOVE premium, un detalle que elevará la experiencia gastronómica de la Navidad y hará de cada plato un momento inolvidable.

- **Patio de Viana y Palacio Marqués de Viana.** Tras el éxito de Castillo de Canena, **la familia Vañó presenta Patio de Viana y Palacio Marqués de Viana:** una línea de aceites de oliva virgen extra de autor, 100% sostenibles, que reinterpreta la excelencia. **Elaborados con aceitunas arbequina, picual y royal de un olivar único en el Parque Natural de Cazorla, Sierra de Segura y Las Villas,** estos aceites reflejan la riqueza y diversidad de la región. Con su almazara de vanguardia, y un profundo conocimiento del ciclo de vida de cada variedad, **Palacio Marqués de Viana ofrece una experiencia sensorial superior para consumidores que buscan máxima calidad y tradición.** Patio de Viana son monovarietales de Cosecha de Otoño que invitan a explorar otros matices de una aceituna más madura y ofrecen aceites más dulces y más calmados.

- **Dehesa el Molinillo Coratina.** La Guía EVOOLEUM 2024/25 ya ha dictado sentencia, **revelando los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. Dehesa el Molinillo Coratina,** un monovarietal manchego, se corona como el Mejor AOVE del mundo, repitiendo el triunfo de la variedad Coratina. **Completan el podio Rincón de la Subbética (hojiblanco cordobés) y el italiano Guglielmi Monocultivar Coratina.** Como novedad, LOA 77, de Madrid, irrumpe en el TOP 10 por primera vez.

- **Finca La Torre, con más de una década de experiencia, produce en Antequera (Málaga)** cuatro excepcionales aceites de oliva virgen extra (hojiblanca, arbequina, picudo y cornicabra), exportados a Alemania, Suecia y Corea. Con una producción anual de 40.000 litros, otros 40.000 se destinan a Rapunzel Naturkost, líder europeo en productos ecológicos. **Extraído de olivos centenarios y jóvenes, este oro líquido, rico en polifenoles, es un producto natural español de reconocido valor para la salud y la belleza.** Borja Adrián, preocupado por la sequía que afecta la región desde hace años, destaca la importancia de este aceite, ideal para consumir a cucharadas, en ensaladas o con pan.

- **Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina Dehesa de los Llanos** se elabora con aceitunas arbequinas de cultivo ecológico en una finca de 14 hectáreas. Sin tratamientos químicos, la certificación ecológica garantiza la pureza del producto. **La recolección y molturación, realizadas en menos de doce horas, preservan las propiedades organolépticas y nutricionales.** Su color dorado intenso anuncia un aroma afrutado con notas de tomatera y hierba verde, un sabor suave a manzana y un amargor sutil. En boca, es fluido y delicado.



Pescados y mariscos en la Seafood Expo de Barcelona. / Ep.

Desde entrantes sofisticados hasta platos principales inolvidables, **los pescados, mariscos y conservas ofrecen una versatilidad inigualable para el menú navideño.** Su capacidad para adaptarse a diferentes estilos culinarios, desde los más clásicos hasta los más innovadores, permite **crear una experiencia gastronómica única** para los comensales.

- **Ambrose & Paubet:** un caviar excepcional. El agua pura de los Alpes y un entorno prístino dan origen a un producto singular de máxima calidad. **Criados con respeto y honestidad, los esturiones de Ambrose & Paubet garantizan la trazabilidad y sostenibilidad de cada proceso.** Esta Navidad puedes descubrir siete variedades de caviar puro, sin hibridación: **Blanco, Osetra, Osetra Selección, Sevruga, Sterlet, Beluga y Beluga Albino.** Cada variedad ofrece texturas sedosas, granos perfectamente definidos y un perfil organoléptico incomparable: desde notas de frutos secos hasta matices cremosos y elegantes.

- **Arrom,** empresa familiar dedicada a la selección del mejor pescado y marisco, presenta su 'Pack Especial Gourmet': una experiencia culinaria de lujo para disfrutar en casa. El 'pack' **incluye un exquisito sashimi de akami de atún rojo bluefin, una botella de cava Ebisu by Mestres (ideal para maridar con pescados grasos,** especialmente crudos), y una caja de 6 ostras Poget.

- **Conservera Gallega** viste con Rosa Lafuente sus exquisitas conservas para celebrar más de un siglo de tradición artesanal en Vilanova de Arousa con latas rellenas de ingredientes naturales: almejas y berberechos al vapor, mejillones DOP en escabeche, zamburiñas en salsa de vieira, sardinas y sardinillas en aceite de oliva, o la jugosa ventresca de atún. En su versión más clásica, Paco Lafuente presenta sus clásicos packs de regalo con estuches de 3, 6 o 12 latas de una cuidada selección de los mejores mariscos y pescados gallegos: mejillones en escabeche DOP, almejas blancas, berberechos, navajas gigantes, zamburiñas, sardinas, sardinillas, pulpo y ventresca.

- **La Mar de Tazones,** la conservera asturiana 'gourmet', colabora con Bar El Pollo (Barcelona) para lanzar una **edición limitada de centollo al natural.** Esta unión, entre amigos y amantes del buen producto, se refleja en un embalaje de coleccionista diseñado por Socis Club. La conserva, disponible en Bar El Pollo y lamardetazones.com (500 unidades), se acompaña de tres nuevos platos en la carta del restaurante.



Tosta de 'steak tartar'. / Ep.

Olvida el estrés de las preparaciones navideñas y concéntrate en lo que realmente importa: **compartir momentos especiales con los seres queridos.** Con estas **soluciones gastronómicas ya elaboradas,** se puede disfrutar de una Navidad deliciosa y sin complicaciones, con platos de calidad y un sabor excepcional.

- **La Finca.** Esta Navidad, La Finca Jiménez Barbero (Encarna Group) eleva el maridaje a nuevas cotas con su **Steak Tartar premium y Caviar París 1925.** Elaborado artesanalmente con carne de vacuno seleccionada, de baja grasa y cortada a cuchillo, **el Steak Tartar ofrece una experiencia hasta ahora reservada a los mejores restaurantes.** El toque final lo pone el caviar París 1925, procedente de esturión blanco, apreciado por sus grandes huevas (2.8-3.2 mm) y su delicado sabor a mar con notas a pastelería, una cremosidad excepcional y un largo retrogusto. El Roast Beef de **La Finca es otro de los platos de alta cocina preparado** para que solamente tengas que atemperar y servir, junto **al Machete asado,** una magnífica costilla de vacuno asada solo con sal y pimienta durante 16 horas a baja temperatura, **la Carrillada asada** en su jugo con puré de patata trufado o el **Solomillo del carnicero.**

- **Vegamar.** Esta Navidad, Vegamar y el chef Pepe Rodríguez animan a a "perder el tiempo" disfrutando de momentos únicos. El 'Pack Gourmet Edición Limitada', una selección exquisita de productos gourmet, celebra el arte de saborear cada instante sin prisas. **Incluye jamón 100% cebo de campo ibérico cortado a cuchillo, queso de oveja con trufa, y una selección de vinos de autor de Vegamar:** Privée 18 Brut Nature Reserva Ecológico, Vegamar Reserva tinto y Huella de Merseguera blanco. Además de conservas gourmet, como corazones de alcachofa y mejillones en escabeche de las Rías Gallegas, completan esta experiencia de lujo, presentada en una elegante caja firmada por Pepe Rodríguez.

- **Casa Marcial,** galardonado con tres estrellas Michelin —la máxima distinción de la Guía—, colabora con Petramora en su servicio de entrega a domicilio. Nacho y Esther, los hermanos Manzano, acercan la auténtica cocina asturiana de Arriondas, basada en sabores tradicionales y productos de primera calidad. El menú incluye clásicos del restaurante, como **la emblemática fabada, acompañadas de sus célebres croquetas y el imprescindible arroz con leche.**



Dulces de Navidad. / Ep.

Más allá del clásico 'panettone' y el roscón de Reyes, la mesa navideña se enriquece con una amplia variedad de dulces. Desde turrones de infinitas texturas y sabores hasta polvorones, mazapanes y mantecados, pasando por elaboraciones regionales más singulares, **estos postres no solo aportan un toque de dulzura, sino que representan tradición, historia y la culminación perfecta de una comida familiar cargada** de simbolismo.

- **Pink Lady.** Esta Navidad, Pink Lady invita a descubrir una experiencia única: la tarta de queso Pink Lady by Gio & Sam. **Inspirada en la clásica tarta tatín francesa, esta creación artesanal, con el sello inconfundible de la pastelería madrileña Gio & Sam,** eleva el concepto de la tarta de queso a nuevas alturas. Su base de manzana cocinada con toffe de mantequilla y el exótico dulzor del azúcar moreno de coco de Bali se funde a la perfección con una crema de tres quesos suaves, realzada con el toque cítrico de la piel de manzana. El broche final: un crujiente crumble de galleta que añade textura y sabor.

- **Mazapanes Barroso.** Esta empresa familiar con más de 130 años de historia en Toledo, es un ejemplo vivo de la tradición mazapanera donde la calidad de la materia prima es innegociable. Sus almendras, cuidadosamente seleccionadas, provienen de variedades autóctonas. El azúcar, también de primera calidad, se funde con las almendras en una proporción precisa, un secreto celosamente guardado por cinco generaciones. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra son solo algunas de las exquisiteces que se pueden encontrar en su catálogo. Para los paladares más exigentes, ofrecen opciones como las anguilas rellenas de chocolate, e incluso la posibilidad de personalizarlas al gusto del cliente.

- **Virginias**. Virginias, sinónimo de tradición en turrones y chocolates, inaugura la Navidad con una colección que redefine el placer de estas fiestas y presenta creaciones innovadoras que sorprenden y conquistan el paladar. Entre las novedades, destacan dos propuestas sin azúcares añadidos que te seducirán desde el primer bocado: el **Mousse de Turrón Blando bañado en chocolate** y el **Turrón de Tiramisú**, una reinterpretación audaz del icónico postre italiano. Y para los paladares más exigentes, Virginias presenta la exclusiva gama Sublime, una colección de edición limitada con el **Turrón Trufado de Pan con Tomate**, una audaz reinvención de un clásico catalán. El **Umami Cacao**, explora el "quinto sabor" con una sinfonía de texturas y matices: dos tipos de chocolate, crema de pulpa de cacao y un crujiente de nibs. Finalmente, el **Turrón Crujiente de Mandarina**, una delicada fusión de avellana, chocolate y la acidez refrescante de la mandarina.

- **Costiña Chocolat.** La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con dos estrellas del restaurante gallego Retiro da Costiña **(Santa Comba)**. Con los fogones apagados durante 11 meses por decreto, el cocinero imaginó en la primavera de 2020 **una receta de chocolate para endulzar tan amargo trago** y evitar así una regulación temporal de empleo que dejase en la calle a sus más de 20 trabajadores. Fue de esta forma como nació **Costiña Chocolat**, unas rocas de chocolate que elabora solo de octubre a enero y que ya han cautivado a los amantes del cacao más selecto de todo el mundo y que nunca faltan en la cesta de **Navidad que regala Marta Ortega a los más de 50.000 empleados** de Inditex. Las Costiña Chocolat sólo se comercializan desde octubre a enero.

- **Catanias Cudié Coco**, fruto de la integración meticulosa de ingredientes de máxima calidad: la almendra caramelizada, manteca de cacao puro, un 20% de coco genuino rallado, azúcar, leche en polvo y Carbón Vegetal Activo. El resultado de esta innovadora y exquisita receta es un sabor a coco sensorialmente genuino que los paladares más exigentes llevaban tiempo demandando y que está impregnada de un profundo sabor inaccesible a esencias o aromas artificiales. Gracias a ingredientes como el Carbono Vegetal Activo, la Catania de Coco se eleva a un nuevo estatus, aportando un distintivo color negro. Este ingrediente, lejos de ser meramente innocuo, despliega una serie de beneficios potenciales como el estímulo digestivo o la capacidad de desintoxicación. De su valor nutricional también destacamos su porcentaje de azúcar, ya que un ejemplar de Catania de Coco aporta

únicamente 1 gramo de azúcar en total.

- **Chocolates Trapa**, referente en el mundo del chocolate en España, ilumina esta Navidad con una dulce propuesta: **una irresistible gama de turrones que abarcan diez deliciosas opciones para satisfacer todos los paladares.** Desde los clásicos imprescindibles, como el crujiente de chocolate con leche, negro y blanco, hasta creaciones innovadoras que sorprenden, como el turrón blanco crujiente con un toque cítrico de limón. Además, la exquisita colección de Sublimes, **los irresistibles Bombonísimos y la opción sin azúcar, también encuentran su espacio en las cestas navideñas Feliz Navidad y Dulce Navidad,** perfectas para regalar y compartir momentos inolvidables.

- **Polvorones El Toro** rinde tributo esta Navidad a su historia y a la fidelidad de sus clientes con una edición especial, cuidadosamente diseñada como una pieza digna de colección. **Esta joya artesanal se presenta en una elegante lata metálica, que alberga en su interior los clásicos Polvorones El Toro Original y Polvorones El Toro de Almendra,** herederos de una tradición confitera que nació en 1850. En aquel año, Fermín Galicia abrió las puertas de la **Confitería Galicia en Tordesillas (Valladolid),** marcando el comienzo de una historia que ha perdurado a lo largo de seis generaciones. Los secretos de sus recetas, celosamente guardados y transmitidos de padres a hijos, han preservado intacto el sabor exquisito y la suave textura de estos dulces emblemáticos que se deshacen en la boca.

- **Delaviuda,** emblema de la confitería y parte del Grupo Delaviuda Confectionery, celebra la Navidad con una colección de novedades que fusionan la calidad de siempre con propuestas sorprendentemente innovadoras. **Este año, la marca eleva el listón con colaboraciones exclusivas, como la unión con la icónica Cacaolat, y creaciones que seducirán a los paladares más exigentes.** Las nuevas Marquesas de Chocolate, una versión modernizada del clásico navideño, conquistan con su textura esponjosa y suave, enriquecida con el irresistible sabor del chocolate. **Y para los amantes del chocolate en su máxima expresión, la línea Delaviuda Bombones Extra Creamy ofrece una experiencia de lujo en cada bocado.** Esta Navidad, Delaviuda y Cacaolat, referentes en sus respectivos sectores, se unen para ofrecer una experiencia de sabor única con el Delaviuda Turrón Praliné Cacaolat y el Panettone Cacaolat.

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 Razón
Publicado: 13/12/2024
Edición: Nacional
Sección: REGIONAL Madrid

Audiencia: 228.000
Difusión: 65.098 Ejemplares
Valor: 2.461€

Tendencias

Planeta Tierra



Ramón Tamames
Catedrático de Estructura Económica / Cátedra Jean Monnet

Una Pax Romana

La Fundación vaticana *Fratelli Tutti* (Todos Hermanos), está trabajando con base en el capítulo 5 de la Encíclica papal del mismo nombre. Para «hacer posible el desarrollo de una comunidad mundial que se haga realidad con la fraternidad, a partir de los pueblos y naciones que sepan vivir en amistad social».

El think tank del referido Fratelli Tuttise reunirá por tercera vez el próximo sábado 14 de diciembre, en Roma. En la Basílica de San Pedro, seguramente con la presencia del Papa Francisco. Para poder contar con un escenario internacional por la paz, contra el belicismo, que evite la muerte de miles de personas en guerras más que cruentas.

En estos momentos todos miramos al próximo 20 de enero, la toma de posesión de Donald Trump, con el antecedente a su favor de presenciar la reapertura de la Catedral de Nôtre Dame en París, al lado de su reconstructor, el Sr. Macron, Presidente de Francia, en expectativa de una senda de paz.

En ese sentido, la Sociedad de Pensamiento Lúdico (SPL) –que presido en funciones desde 1995-, hemos preparado este artículo para los lectores de La Razón, que se ha remitido a Romano Prodi (recuérdese, Presidente que fue de la Comisión Europea), como relator de la Fundación Fratelli Tutti, a quien ofrecemos trabajar por un entendimiento global como umbral de una paz duradera.

Esa aspiración se enlaza con el Tercer Centenario del nacimiento de Inmanuel Kant, que preconizó, en su célebre ensayo de 1795, la necesidad de la Paz Perpetua. En convergencia (ésta con Trump) con el espíritu de la presidencia de EE.UU. de Woodrow Wilson. Quien en 1918, al final de la Primera Guerra Mundial, preconizó desarrollar la gran idea kantiana de la paz perpetua.

«Todos los caminos de la paz conducen a Roma», y así lo apoyamos desde la SPL y la Fundación *Fratelli Tutti*. Vale.

Correo electrónico:
castecien@bitmailer.net

SEMÁFORO

Acciona Energía se une a Ikea para promover el autoconsumo eléctrico en los hogares



José Manuel Entrecanales

Acciona Energía ha firmado un acuerdo con Ikea en España para acercar diversas soluciones de energía renovable, autoconsumo y eficiencia energética a los hogares españoles. Mediante este acuerdo, IKEA amplía sus Servicios de Energía ofreciendo la instalación de placas solares para autoconsumo y puntos de recarga para vehículos eléctricos a través de su web y en sus tiendas físicas en España. La instalación de placas solares se podrá complementar con baterías, que permitirán a sus usuarios consumir el excedente acumulado durante el día por la noche y ser totalmente autosuficientes al no depender únicamente de la generación solar. Acciona Energía será la responsable de su instalación y mantenimiento, así como de ofrecer asesoramiento sobre las mejores soluciones en cada caso. En una segunda fase del acuerdo, se ofrecerán también servicios de aerotermia.

Redeia, CSIC y el Botánico nos conectan con el futuro



Miryam Aguilar

Redeia y el CSIC acaban de inaugurar en Madrid la exposición «Conectados al futuro», pensada para conectar a la población con la transición energética. Dividida en cinco módulos, se repasa la evolución de la electricidad a través de pantallas informativas, pequeños experimentos, juegos e incluso una 'escape room'. Además, los asistentes podrán disfrutar de la realidad aumentada através de un código QR.

Presentan ideas para una Navidad con menos tóxicos



Carlos de Prada

La organización Hogar sin tóxicos (www.hogarsintoxicos.org) acaba de presentar un decálogo para reducir la carga tóxica de los banquetes y regalos durante las fiestas navideñas. Desde apostar por banquetes ecológicos, optar por alimentos frescos y evitar las latas hasta estar atentos a los cosméticos que nos ponemos estos días o regalamos. Especial atención merecen los juguetes o la ropa, mejor de origen natural.

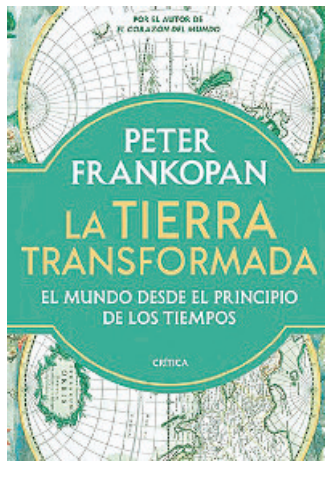
Altri, bajo sospecha por «ocultar emisiones»



José Soares de Pina

Un informe de la organización Adega afirma que el fabricante de celulosa Altri oculta 15 contaminantes, incluidas las futuras emisiones de dióxido de carbono en su nuevo proyecto en Galicia. «Dijeron que iban a emitir más de 100.000 toneladas, pero escrito en el estudio de impacto ambiental no aparecen», dice la ONG. El autor del informe, Ramón Varela, cifra, además en 30.000 metros cúbicos al día los vertidos.

Libros



«La Tierra transformada. El mundo desde el principio de los tiempos» • Peter Frankopan • EDITORIAL CRÍTICA • 34,90 euros

En La Tierra Transformada Peter Frankopan, uno de los historiadores más destacados a nivel mundial, demuestra que el entorno natural no solo es un factor crucial, sino posiblemente el definitorio en la historia global, y no solo de la humanidad. Las erupciones volcánicas, la actividad solar, los cambios atmosféricos y oceánicos, junto con las acciones humanas, son elementos fundamentales en el pasado y presente. En esta obra revolucionaria se exploran los orígenes de la especie humana, el desarrollo de la religión y el lenguaje, y cómo estos se entrelazan con el entorno. Llevándonos desde el Big Bang hasta el día de hoy y más allá, La Tierra transformada nos obliga a enfrentarnos a los continuos esfuerzos de la humanidad por dar sentido al mundo natural.

Gastro

Premio al «oro líquido» manchego

Kiara Hurtado . MADRID

El título al mejor aceite del mundo ya tiene dueño y es el manchego Dehesa el Molinillo Coratina, premiado como el número uno en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Award. Con una selecta audiencia de productores y chefs, la Gala Evooleum celebró la excelencia de los aceites en Madrid.

Mientras que el Dehesa el Molinillo Coratina fue catalogado como el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, la gala también premió la diversidad y calidad del AOVE, con la participación de productores de países como Italia, Grecia, Israel o Brasil. Se entregaron 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. Uno de los momentos más emotivos se dio con el reconocimiento a la Mejor Mujer Productora, que recibió Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (Colival). Más allá de los realizadores de aceite, también se reconocieron los talentos del cómico Leo Harlem y el chef Javier Bonet, quienes recibieron el Premio Embajador del AOVE. Bonet, conocido por sus restaurantes Sala de Despiece y Sala Cero, anunció que llevará el AOVE a Londres, mientras que Harlem, con su característico humor, abogó por un «Ministerio del Aceite de Oliva» para expandir su influencia global.

Los asistentes destacaron la importancia de eventos como la Gala Evooleum, pues son ocasiones que no solo celebran el AOVE como un producto gastronómico de excelencia, sino que también posicionan al «oro líquido» español como un emblema cultural, saludable e innovador.

Medio: larazon.es
Publicado: 13/12/2024 **Audiencia**: 17.766.248
Edición: Digital **Valor**: 22.030€
Sección:
URL: larazon.es/medio-ambiente/premio-oro-liquido-manchego_2...

Premio al "oro líquido" manchego

El título al mejor aceite del mundo ya tiene dueño y es el **manchego Dehesa el Molinillo Coratina**, premiado como el número uno en los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Award.** Con una selecta audiencia de productores y chefs, la Gala Evooleum celebró la excelencia de los aceites en Madrid.

Mientras que el Dehesa el Molinillo Coratina fue catalogado como el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, la gala también premió la diversidad y calidad del AOVE, con la participación de productores de países como Italia, Grecia, Israel o Brasil. Se entregaron 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. Uno de los momentos más emotivos se dio con el reconocimiento a la Mejor Mujer Productora, que recibió Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (Colival). Más allá de los realizadores de aceite, también se reconocieron los talentos del cómico **Leo Harlem y el chef Javier Bonet**, quienes recibieron el Premio Embajador del AOVE. Bonet, conocido por sus restaurantes **Sala de Despiece y Sala Cero**, anunció que llevará el AOVE a Londres, mientras que Harlem, con su característico humor, abogó por un «Ministerio del Aceite de Oliva» para expandir su influencia global.

Los asistentes destacaron la importancia de eventos como la Gala Evooleum, pues son ocasiones que no solo celebran el AOVE como un producto gastronómico de excelencia, sino que también posicionan al **«oro líquido» español** como un emblema cultural, saludable e innovador.

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: 13/12/2024 **Audiencia**: 406
Edición: Digital **Valor**: 24€
Sección:
URL: milideasmilproyectos.com/2024/12/el-aceite-de-oliva-esp...

EL ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL BRILLA CON LUZ PROPIA EN LOS OSCAR DEL AOVE - Mil ideas, mil proyectos

UN MANCHEGO EL MEJOR ACEITE DEL MUNDO, ASÍ FUE LA GALA EVOOLEUM

Madrid se ha convertido en el epicentro mundial del aceite de oliva virgen extra. La gala EVOOLEUM, considerada los "Óscar" del sector, ha reunido a los mejores productores y expertos de todo el mundo para celebrar la excelencia de este oro líquido. En esta edición, el **aceite de oliva manchego Dehesa el Molinillo Coratina** se ha alzado como el mejor del mundo, dejando patente la calidad y diversidad de los aceites españoles. Además, figuras como el cómico **Leo Harlem** y el chef **Javier Bonet** han sido reconocidos como embajadores del AOVE, poniendo de manifiesto la importancia de este producto en la gastronomía y la cultura.

LA GALA AWARDS EVOOLEUM 2024

La gala Awards Evooleum 2024 se celebro en Madrid en Espacio Rastro y presentado por la periodista Cristina Villanueva

como en años anteriores

contó con la presencia de autoridades, productores, expertos y amantes del aceite de oliva, como por ejemplo: Rafael García González, viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Marian Aguilar, tercera teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba; y Antonio José Arenas Casas, vicerrector de Formación Continua, Empleabilidad y Emprendimiento de la Universidad de Córdoba. Durante el evento, se entregaron numerosos premios, entre ellos al mejor aceite de cada categoría, a los mejores diseños de packaging y al AOVE más saludable.

El top 10 de los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra correspondieron a:

- **Dehesa El Molinillo Coratina** (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)
- **Rincón De La Subbética** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

- **Guglielmi Monocultivar Coratina** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- **LOA 77** (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)
- **Monini Monocultivar Coratina Bio** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera** (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)
- **Valdenvero Hojiblanco** (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
- **O.LIVE Ecologic** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- **Monte Rosso Grand Selection** (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- **Ma'sarah Lecciana** (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

España ha demostrado una vez más ser una potencia mundial en la producción de aceite de oliva virgen extra de alta calidad. Casi el 40% de los 100 mejores aceites del mundo son españoles, según los datos presentados en la gala.



Además de los premios anteriores tambien se entregaron los galardones a los **TOP20 AOVEs de Producción Limitada** (para pequeños productores), los galardones a **los mejores diseños de packaging** (EVOOLEUM Packaging Awards) muy importante de cara al consumidor final; y el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo. Sin olvidar el **Premio a la Mejor Mujer Productora**, que recibió **Consoli Molero**, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL); y el **Premio al Mejor Maestro de Almazara** de AEMODA que recogió **Carlos García Caracuel**, jefe de Bodega de Almazaras de la Subbética.

En la gala se ha Evooleum se ha destacado, La importancia del aceite de oliva en la **dieta mediterránea** y su contribución a la salud. El papel de los pequeños productores y su apuesta por la calidad y la sostenibilidad. La creciente demanda de **aceites de oliva premium** en el mercado internacional. La necesidad de seguir innovando y promocionando el aceite de oliva como un producto de alta gama.

Este evento contó con unos patrocinadores de excepción: CaixaBank; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Pieralisi; Kubota; Grupo Macho; Ayrtac; y Autelec Tecnología.

Enhorabuena a todos los premiados de los **Oscar del AOVE**, **Awards Evooleum 2024** y a seguir siendo los mejores entre todos los AOVES del mundo.

Besazos

Sofía

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: 13/12/2024 **Audiencia**: 5.322.362
Edición: Digital **Valor**: 6.599€
Sección:
URL: ondacero.es/emisoras/comunidad-madrid/madrid/audios-pod...

13/12/2024

Tiempo de zumo de aceitunas

"Pá comerse Madrid" con Isabel Aires

Tiempo de zumo de aceitunas

Que levante la mano a quien no le guste un buen aceite de oliva virgen extra en una tostada recién hecha, o aliñando un tomate, una ensalada... Porque, aunque aún nos falta mucha cultura oleícola y hay quienes se conforman con usar simplemente aceite de oliva sin más, o incluso girasol, cada vez hay más conciencia de lo saludable que es un buen virgen extra, lleno de ácidos grasos monoinsaturados que contribuyen a reducir el colesterol malo y aumenta el colesterol bueno, además de tener polifenoles y antioxidantes que refuerzan la salud del organismo y el corazón. Y no hay nada como comprar el nuevo AOVE que se acaba de recolectar, que está en pleno apogeo de sus propiedades, de sabor y olor. Y a pesar de que se ha encarecido en los últimos años, consumir AOVE no es tan caro teniendo en cuenta lo que podemos estirar una botella y nos da tantas satisfacciones al paladar que bien merece la pena su precio.

Isabel Aires

Madrid |

13.12.2024 13:56

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

Y sí, hay tan buenos aceites que incluso este año, y por primera vez en la historia de la Guía EVOOLEUM de la que ahora hablaré, un aceite madrileño, LOA 77 se cuela en el TOP10 , concretamente en el número cuarto. LOA 77 forma parte de OLEUM Laguna , el proyecto de Pilar y Pedro Laguna en Villaconejos , que arrancó en 2017 con el objetivo de elaborar AOVEs orgánicos de calidad premium, los olivos de las variedades arbequina, hojiblanca, picual y arbosana contemplan el curso del río Tajo . Es un exclusivo coupage -hojiblanca y picual- de edición limitada y cosecha temprana nacido de la selección de 77 hileras de olivos ecológicos envueltos en mantos de lavanda, planta aromática que sirve de cubierta vegetal. Además, otro de sus AOVE's, OLEUM Laguna de Blas , con DOP Aceite de Madrid -recientemente creada-, ocupa el puesto 22. Son aceites muy exclusivos, casi un capricho, y sus botellas son tan espectaculares, que son un regalo increíble.

Otros maravillosos aceites de Madrid son los de la marca Pósito que también acaban de entrar en la recién estrenada DOP Aceites de Madrid . Se encuentran en Villarejo de Salvanés , en la Cooperativa del Campo Aceitera que se creó en 1931. Elaboran con esmero artesanal, molturando aceitunas seleccionadas de la variedad manzanilla, carrasqueña, cornicabra y picual. Su marca gourmet es Capricho de Pósito y Oro de Pósito . Tienen una fragancia y un sabor únicos que nos va a hacer sublime la tostada de la mañana, una ensalada... El precio del medio litro, en torno a 11 €, y 8,80 el litro si compramos garrafa para cocinar.

Hablaba de la Guía Evooleum , el Grupo Editorial Mercacei , encabezado por Juan y Pandora Peñamil, defensores a ultranza del aceite de oliva, y que pretenden ensalzar y dar el valor que tiene, acaba de lanzar al mercado la 9ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards . Este año el manchego Dehesa el Molinillo Coratina , una variedad que cada vez está más de moda, y que logra la primera posición en esta edición que tiene un TOP10 conformado por 7 AOVEs españoles, dos italianos y un croata-

Este es el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad tras catar más de 1000 muestras por los mejores catadores de aceite del mundo. Y de ahí han sacado el TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2024. Cuentan con representación de 11 países (España , Italia , Turquía , Portugal , Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel) pero no cabe duda de que España es el mayor productor mundial de aceite de oliva, con nada menos que 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

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, 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.

La Guía EVOOLEUM 2025 es mucho más, con contenidos gastros muy apetecibles, como el prólogo, que este año lo protagoniza Elena Arzak . Trae un recetario de aperitivos con aceituna con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez . Se puede comprar en su página web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros. Una publicación única que 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. Por ejemplo, ¿para regalar estas navidades a ese amigo 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.

ORIGEN
REVISTA DEL SABOR RURAL

13 de diciembre de 2024

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 760 x 340 píxeles
- **Usuarios únicos:** 8.000
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 600 €

NUEVA NEWSLETTER PINCHA AQUÍ Y RECÍBELA
Desayuna con AGRONEGOCIOS

Se entregan los "Oscars" del aceite de oliva en la Gala Evooleum

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 consolidado como la "Gran Fiesta Mundial del AOVE". En esta edición, el Premio al Mejor AOVE de Mundo fue para el manchego Dehesa el Molinillo Coratina; mientras que los Premios Embajador del AOVE fueron otorgados …

Leer más



PALM

Planes A La Madrileña

☞ [https://n9.cl/rdy8z]

13 de diciembre de 2024

Medio: Internet | **Sección:** Gastro | **Espacio:** 865 x 2.800 píxeles

Usuarios únicos/mes: | **Visitas/mes:** 338 | **Valor publicitario**: 58´00 €

Este es el cuarto mejor aceite del mundo y es de Madrid

Desde Villaconejos, LOA 77 se posiciona como el cuarto mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del mundo según la prestigiosa Guía EVOOLEUM.



En Villaconejos, entre olivares y matorrales de lavanda, nace uno de los aceites más aclamados a nivel mundial: LOA 77. Este Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico ha sido reconocido como el cuarto mejor del mundo por la Guía EVOOLEUM 2024. Con un perfil organoléptico único y una elaboración que respeta el entorno, LOA 77 se consolida como un símbolo de calidad y tradición que pone a Madrid en el mapa de los mejores aceites del planeta.

El éxito de LOA 77 radica en su meticulosa elaboración, que combina técnicas tradicionales con un enfoque sostenible. Sus variedades hojiblanca y picual son cosechadas tempranamente en verde, un proceso que potencia sus aromas frescos y herbáceos. En nariz, recuerda a césped recién cortado, tomate y cítricos, mientras que en boca ofrece un equilibrio perfecto entre amargor y picante. Este aceite no solo destaca por su calidad, sino también por su compromiso con el medio ambiente, gracias a la integración de matorrales de lavanda que enriquecen la biodiversidad del olivar.

El envase de LOA 77 es una declaración de intenciones. Con una estética que recuerda a un perfume de lujo, su botella de cristal grueso con cuello estilizado y tapón de madera simboliza la pureza y la sostenibilidad del producto. Además, el collarín violeta hace homenaje a los campos de lavanda que rodean los olivares. Este diseño no solo protege el contenido, sino que lo convierte en un regalo ideal para amantes de la gastronomía y sibaritas.

Con una puntuación de 95 sobre 100, LOA 77 es el único aceite madrileño en el top 10 mundial, reafirmando la excelencia de la producción española en este ámbito. En una lista dominada por aceites de Jaén, Córdoba y Ciudad Real, Villaconejos se alza como un ejemplo de cómo la Comunidad de Madrid puede competir en un mercado global. Este reconocimiento internacional no es aislado: LOA 77 también ha sido galardonado en los Olive Oil Awards de Zúrich.

Pero LOA 77 no es el único aceite español que está de celebración. Dehesa El Molinillo Coratina de Ciudad Real y con 97 puntos, ha ganado el primer puesto. Elaborado con la variedad Coratina, originaria del sur de Italia, este Aceite de Oliva Virgen Extra sorprende por su intensidad y equilibrio. En nariz, destaca por notas frescas de hierba recién cortada, alcachofa y un toque de almendra verde, mientras que en boca ofrece un amargor y picante bien integrados, características propias de su variedad. La excelencia de este aceite radica en una combinación de prácticas agrícolas sostenibles y una cosecha temprana, que garantizan su calidad superior.



El segundo puesto lo ocupa el cordobés Rincón De La Subbética con 96 puntos. Este AOVE utiliza la variedad hojiblanca, característica de la región andaluza, y se elabora en el Parque Natural de las Sierras Subbéticas, un enclave protegido que aporta condiciones únicas a sus olivos. En nariz, este aceite ofrece aromas frutados intensos con notas de tomate, plátano y manzana, mientras que su sabor presenta un equilibrio entre dulzura inicial y un picante final.

El bronce se lo lleva el aceite Guglielmi Monocultivar Coratina, producido en la región italiana de Puglia. Elaborado exclusivamente con la variedad Coratina, este AOVE destaca por su carácter robusto e intenso. En nariz, despliega aromas herbáceos con notas de alcachofa, rúcula y cáscara de plátano verde. En boca, su amargor y picante son potentes pero equilibrados, ofreciendo una experiencia sensorial compleja y sofisticada.



En un mundo donde la calidad del aceite de oliva es reconocida globalmente, España se mantiene como líder indiscutible, y aceites como LOA 77, con su intensa personalidad y origen madrileño, nos recuerdan que la excelencia no tiene fronteras. Este aceite, situado entre los mejores del planeta, refleja la dedicación, la tradición y la innovación de una región que sigue sorprendiendo al mundo.

Medio: restauracionnews.com
Publicado: 13/12/2024
Audiencia: 38.341
Edición: Digital
Valor: 550€
Sección:
URL: restauracionnews.com/2024/12/la-gala-evooleum-premia-a-...

La Gala EVOOLEUM premia a los mejores aceites de oliva del país - Restauración News

Madrid ha acogido la **Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards**.

Un año más, el evento fue conducido por **la presentadora Cristina Villanueva** 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 madrileño. La inauguración corrió a cargo de **Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei,** que felicitó a todos los galardonados y alabó el comportamiento de los consumidores "que han dicho SÍ al aceite de oliva virgen extra, que es lo mismo que decir SÍ a la salud, a la calidad, a la gastronomía, a la cultura, a la tradición y a la innovación".

Los premios acogieron a representantes del sector oleícola y olivarero

Por su parte, **Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía,** destacó que "casi el 40% de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra es andaluz, lo que supone una prueba irrefutable de la calidad de la producción de nuestra Comunidad".

Asimismo, **José Miguel Herrero, director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación,** resaltó que "la altísima calidad de los AOVEs españoles está reconocida en esta Guía" y subrayó que "donde hay olivar hay riqueza, hay vida, hay actividad económica en los pueblos y dinamismo exportador".

A la cita también acudieron **Rafael García González, viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Marian Aguilar, tercera teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba; y Antonio José Arenas Casas, vicerrector de Formación Continua, Empleabilidad y Emprendimiento de la Universidad de Córdoba.**

En esta Gala se entregaron 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 el Premio a la **Mejor Mujer Productora, que recibió Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas** (COLIVAL); y el Premio al Mejor Maestro de Almazara de AEMODA que recogió Carlos García Caracuel, jefe de Bodega de Almazaras de la Subbética.

Por su parte, los **Premios Embajador del AOVE recayeron en Javier Bonet, artífice de Sr. Bonet, compuesto por la cantina Patrón Lunares en Palma de Mallorca y los restaurantes de tapeo y cocina vista Sala de Despiece y Sala Cero,** auténticos espacios de referencia en

Madrid.

Durante su intervención, Bonet agradeció este reconocimiento y anunció que llevará la promoción del AOVE a Reino Unido, donde abrirá próximamente su nuevo restaurante, Sala de Despiece Londres.

Y **Leo Harlem, cómico, actor y presentador,** agradeció de forma jocosa su galardón, asegurando que le parece "alucinante que nos estemos dando cuenta de lo importante que es el aceite de oliva en 2024". Además, reincidió en la idea de crear, "no sólo un Ministerio del Aceite de Oliva, sino embajadas en otros países para luchar contra la tristeza gastronómica del resto del mundo".

La Gala finalizó con **un cóctel de Ménage à Tres maridado con los 7 AOVEs españoles del TOP10 de EVOOLEUM**: *Dehesa el Molinillo Coratina*, *Rincón de la Subbética*, *LOA 77*, *Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*, *Valdenvero Hojiblanco*, *O.Live Ecologic* y *Ma'Sarah Lecciana*. Por supuesto, este evento contó con unos patrocinadores de excepción: CaixaBank; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Pieralisi; Kubota; Grupo Macho; Ayrtac; y Autelec Tecnología.

El **TOP10** completo de los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2024**– son:

1º ***Dehesa El Molinillo Coratina*** (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2º ***Rincón De La Subbética*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3º ***Guglielmi Monocultivar Coratina*** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º ***LOA 77*** (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6º ***Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*** (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7º ***Valdenvero Hojiblanco*** (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

8º **O.LIVE Ecologic** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º **Monte Rosso Grand Selection** (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10º **Ma'sarah Lecciana** (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

¡Más noticias sobre proveedores 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: ValenciaBonita.es
Publicado: 13/12/2024 **Audiencia**: 370.931
Edición: **Valor**: 827€
Sección:
URL: valenciabonita.es/2024/12/13/masarah-lecciana/...

ValenciaBonita.es
13/12/2024

¿Sabías que un aceite de oliva alicantino está entre los 10 mejores aceites del mundo en 2024?

La Guía EVOOLEUM, publicación que es conocida como los «Óscar» o “Guía Michelin” del oro líquido por ser la mejor referencia para los profesionales del sector del aceite de oliva, celebró el pasado 10 de diciembre de 2024 en Madrid la novena edición de los premios World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils, presentando así los mejores AOVE del mundo en este 2024 que estarán presentes en la Guía EVOOLEUM de 2025.

La Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils (que cuenta con versión impresa en inglés y castellano y su propia app), presenta anualmente el exclusivo EVOO TOP100, o lo que es lo mismo: los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo según los resultados obtenidos en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. Un concurso que, además de destacar por su absoluto rigor y fiabilidad, cuenta con el Jurado o Panel de Cata más espectacular que existe en la actualidad, probablemente el mejor grupo de catadores internacionales nunca antes reunido.

En el listado de este año, entre los 11 países que hay entre los 100 primeros, España domina el ranking tras conseguir posicionar un total de 59 marcas de los 100 AOVE, siendo el puesto número 1 para el aceite manchego “Dehesa El Molinillo Coratina”, de Ciudad Real.

Curiosamente, en el el top 10 de los mejores se ha colado con 93 puntos (en 10ª posición) “Ma'sarah Lecciana”, aceite de la variedad lecciana de la almazara Casa de la Arsenia, una empresa situada en la localidad alicantina de Pinoso, en finca Casa de la Arsenia del paraje del Prado, cuya historia se remonta a finales del siglo XVIII (época en la que que ya se elaboraba aceite de oliva) y que en la actualidad tiene todos sus cultivos e instalaciones certificados con producción ecológica Europea y para la norma Biosuisse del mercado suizo.

En su tienda, en https://casadelaarsenia.com/tienda/, se puede encontrar por menos de 7 euros la botella de 250 ml.

Se trata, tal y como afirma Casa de la Arsenia, de un aceite de baja acidez que presenta un frutado verde, hierba fresca, tomate y almendra, elaborado con aceitunas 100% variedad Lecciana de recolección temprana y que en el paladar le caracteriza su dulzor, aunque le acompaña un ligero amargor y un picor que persiste en boca (además, tiene un alto nivel de Polifenoles, lo que le otorga propiedades antioxidantes y gran estabilidad).

Este aceite de baja acidez y notas dulces y picantes es perfecto para usar en crudo , el aceite de Lecciana es versátil en la cocina y complementa una amplia gama de recetas. Este mismo aceite monovarietal logro en el prestigioso concurso London International Olive Oil Competitions 2024 medalla de platino este pasado verano.

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: vidapremium.com
Publicado: 13/12/2024
Audiencia: 4.778
Edición: Digital
Valor: 298€
Sección:
URL: vidapremium.com/coratina-es-el-mejor-aove-del-mundo/...

Coratina es el mejor AOVE del mundo - Vida Premium

El Aceite de Oliva Virgen Extra elaborado por Dehesa El Molinillo en los Montes de Toledo ha obtenido este reconocimiento en el concurso internacional Evooleum, además de ser elegido como el más saludable del mundo.

Un aceite español vuelve a destacar en un certamen internacional. El aceite de oliva virgen extra **Dehesa El Molinillo Coratina** ha alcanzado la cima de la excelencia al ser reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Extra del Mundo 2025** por el prestigioso concurso internacional **Evooleum**. Además, este mismo producto ha sido galardonado como el **AOVE más saludable del mundo**, marcando un hito histórico para el sector español al obtener ambos títulos en una misma edición.



Pedro Belmar, director de Dehesa El Molinillo, expresó su orgullo por este logro: “Este doble premio para nuestro AOVE Coratina es un reconocimiento a nuestro empeño por buscar la máxima calidad a la hora de elaborar nuestros aceites de oliva virgen extra, y también a la apuesta por esta variedad”.

El AOVE Coratina obtuvo una calificación de **97 puntos sobre 100**, liderando el **Top 100 de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025**. Este ranking se elabora a partir de estrictos controles y evaluaciones llevadas a cabo por un panel de cata de renombre internacional. En la última edición del concurso participaron más de **1.200 referencias provenientes de 26 países**, lo que subraya la competitividad y el prestigio del certamen.



Este aceite, el más singular de la gama Dehesa El Molinillo, es un producto de **recolección temprana**, con aromas intensos que incluyen notas herbales, almendra verde, y toques florales y silvestres. Su sabor destaca por un **ligero amargor y picante**, cualidades que lo convierten en un complemento ideal para carnes maduradas y productos curados, aunque su disfrute también es pleno con una simple degustación en pan.

La **variedad Coratina**, originaria de Italia, es **rica en polifenoles**, compuestos químicos con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias que aportan numerosos beneficios para la salud. Estas características fueron clave para que este aceite fuera reconocido como el **AOVE más saludable del mundo**.

Dehesa El Molinillo también brilló en la misma edición con su aceite elaborado a partir de la variedad empeltre, **Dehesa El Molinillo Empeltre**, que obtuvo el premio al mejor AOVE en su categoría.



Situada en los Montes de Toledo, en las inmediaciones del Parque Natural de Cabañeros (Ciudad Real), Dehesa El Molinillo es una **finca con 4.200 hectáreas**, una de las más grandes del país, perteneciente a la familia Lao. La elaboración de aceite es una de las actividades principales, pero también **se produce vino y miel**, compartiendo los olivos espacio con cultivos de cereal, leguminosas, encinas y alcornoques.

Únicamente se elaboran aceites de oliva virgen extra con el fruto del olivar propio de 230 hectáreas, y se hace en la propia finca, en una almazara equipada con tecnología de última generación, con cinco referencias que ponen de relieve la multitud de matices que provee la naturaleza que rodea a las plantaciones: AOVE Navalices, AOVE Tracición, AOVE Reserva de la Familia Ecológico, AOVE Empeltre y AOVE Coratina.

Este aceite se puede adquirir en la tienda online de Dehesa El Molinillo al precio de **18,36 euros la botella de 500 ml** y 12,24 euros la de 250 ml.

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: 14/12/2024
Audiencia: 57.667
Edición: Digital
Valor: 610€
Sección:
URL: cordobahoy.es/articulo/provincia/guia-evooleum-2024-oto...

La Guía Evooleum 2024 otorga el Best Picuda a la empresa cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos

El delegado de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba, Andrés Lorite (PP), ha participado en la Gala Evooleum Awards, en la que se dan a conocer, cada año, los aceites integrantes de la prestigiosa Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils, documento que recoge los 100 mejores AOVEs del mundo y que en su edición de 2024 ha otorgado el Premio Best Picuda a la empresa cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos SL.

Lorite ha querido aprovechar este acto para destacar "la calidad y excelencia de los aceites cordobeses, un hecho que avalan nuestras cuatro denominaciones de origen, así como los numerosos premios y reconocimientos con los que son galardonados campaña tras campaña".

"Una calidad que, sin duda, es fruto del trabajo y compromiso que realiza un sector presente en la casi totalidad de nuestros pueblos; un sector esencial para el desarrollo económico y social de la provincia, vertebrador del territorio y aliado en nuestra lucha contra la despoblación", ha matizado Lorite.

El delegado de Agricultura de la institución provincial ha incidido en "el importante papel que realizan las almazaras para alcanzar estos estándares de calidad y para difundir y promocionar internacionalmente el resultado de ese esfuerzo".

"Son muchos los premios internacionales que están consiguiendo nuestros aceites, como se pone de manifiesto en esta entrega, y esto es fruto de un esfuerzo en el que estamos implicados todos los agentes públicos y privados de la provincia, un esfuerzo en el que la Diputación de Córdoba siempre estará presente", ha añadido.

Finalmente, Lorite ha hecho referencia al "Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra, que alcanza su XVIII edición con el objetivo de poner en valor el mejor frutado verde y maduro de la provincia de la campaña que ya ha comenzado".

La guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de cada aceite.

En esta edición, es destacable, además, la presencia de otros aceites cordobeses, como es el caso de Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, considerado Mejor DOP España, y Mejor Hojiblanca.

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.

CORDOPOLIS

Medio: cordopolis.eldiario.es
Publicado: 14/12/2024 **Audiencia**: 7.822.393
Edición: Digital **Valor**: 9.699€
Sección:
URL: cordopolis.eldiario.es/cordoba-hoy/provincia/guia-evool...

La Guía Evooleum 2024 otorga el 'Best Picuda' a la cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos

El delegado de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba, Andrés Lorite, ha participado en la Gala Evooleum Awards, donde se dan a conocer, cada año, los aceites integrantes de la 'Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils', un documento que recoge “los cien mejores AOVEs del mundo” y que en su edición de 2024 ha otorgado el Premio 'Best Picuda' a la empresa cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos SL.

Según ha informado diputación provincial en una nota, Lorite ha aprovechado este acto para destacar “la calidad y excelencia de los aceites cordobeses, un hecho que avalan las cuatro denominaciones de origen, así como los numerosos premios y reconocimientos para los galardonados”.

“Una calidad que, sin duda, es fruto del trabajo y compromiso que realiza un sector presente en la casi totalidad de los pueblos”, ha matizado. Además, Lorite ha afirmado que es un sector “esencial” para el desarrollo económico y social de la provincia, “vertebrador del territorio y aliado en la lucha contra la despoblación”.

Asimismo, el delegado ha incidido también en “el importante papel que realizan las almazaras para alcanzar estos estándares de calidad y para difundir y promocionar internacionalmente el resultado de ese esfuerzo”.

“Son muchos los premios internacionales que están consiguiendo estos aceites y esto es fruto de un esfuerzo en el que están implicados todos los agentes públicos y privados de la provincia, un esfuerzo en el que la Diputación de Córdoba siempre estará presente”, ha añadido.

Finalmente, Lorite ha hecho referencia al Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra, que alcanza su 18º edición con el objetivo de “poner en valor el mejor frutado verde y maduro de la provincia de la campaña que ya ha comenzado”.

Según ha detallado la Diputación, la guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de cada aceite. La institución provincial ha destacado en esta edición la presencia de otros aceites cordobeses, como es el caso de Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, considerado Mejor DOP España, y Mejor Hojiblanca.

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: eldiadecordoba.es
Publicado: 14/12/2024 **Audiencia**: 372.496
Edición: Digital **Valor**: 828€
Sección:
URL: eldiadecordoba.es/provincia/evooleum-best-picuada-manue...

La Guía Evooleum 2024 otorga el Best Picuda a la empresa cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos

Córdoba/El delegado de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba, Andrés Lorite, ha participado este sábado en la **Gala Evooleum Awards,** en la que se dan a conocer, cada año, los aceites integrantes de la prestigiosa Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils, documento que recoge los cien mejores AOVEs del mundo y que en su edición de 2024 ha otorgado el Premio Best Picuda a la empresa cordobesa **Manuel Molina Muñoz e Hijos** SL.

Lorite ha querido aprovechar este acto para destacar "la calidad y excelencia de los aceites cordobeses, un hecho que avalan las cuatro denominaciones de origen de la provincia, así como los numerosos premios y reconocimientos con los que son galardonados campaña tras campaña. Una calidad que, sin duda, es fruto del trabajo y compromiso que realiza un sector presente en la casi totalidad de nuestros pueblos; un sector esencial para el desarrollo económico y social de la provincia, vertebrador del territorio y **aliado en la lucha contra la despoblación**", ha matizado Lorite.

El delegado de Agricultura de la institución provincial ha incidido en "el importante papel que realizan las almazaras para alcanzar estos **estándares de calidad y para difundir y promocionar internacionalmente** el resultado de ese esfuerzo. Son muchos los premios internacionales que están consiguiendo nuestros aceites, como se pone de manifiesto en esta entrega, y esto es fruto de un esfuerzo en el que estamos implicados todos los agentes públicos y privados de la provincia, un esfuerzo en el que la Diputación de Córdoba siempre estará presente", ha añadido.

Finalmente, Lorite ha hecho referencia al Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra, que alcanza su XVIII edición con el objetivo de poner en valor el mejor frutado verde y maduro de la provincia de la campaña que ya ha comenzado. La guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de cada aceite. En esta edición, es destacable, además, la **presencia de otros aceites cordobeses**, como es el caso de Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, considerado Mejor DOP España, y Mejor Hojiblanca.

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: Europa Press
Publicado: 14/12/2024 **Audiencia**: 6.140.581
Edición: **Valor**: 7.614€
Sección:
URL: europapress.es/epagro/noticia-guia-evooleum-2024-otorga...

Europa Press
14/12/2024

La Guía Evooleum 2024 otorga el 'Best Picuda' a la empresa cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos

CÓRDOBA 14 Dic. (EUROPA PRESS) -

El delegado de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba, Andrés Lorite, ha participado en la Gala Evooleum Awards, donde se dan a conocer, cada año, los aceites integrantes de la 'Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils', un documento que recoge 'los cien mejores AOVEs del mundo' y que en su edición de 2024 ha otorgado el Premio 'Best Picuda' a la empresa cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos SL.

Según ha informado diputación provincial en una nota, Lorite ha aprovechado este acto para destacar 'la calidad y excelencia de los aceites cordobeses, un hecho que avalan las cuatro denominaciones de origen, así como los numerosos premios y reconocimientos para los galardonados'.

'Una calidad que, sin duda, es fruto del trabajo y compromiso que realiza un sector presente en la casi totalidad de los pueblos', ha matizado. Además, Lorite ha afirmado que es un sector 'esencial' para el desarrollo económico y social de la provincia, 'vertebrador del territorio y aliado en la lucha contra la despoblación'.

Asimismo, el delegado ha incidido también en 'el importante papel que realizan las almazaras para alcanzar estos estándares de calidad y para difundir y promocionar internacionalmente el resultado de ese esfuerzo'.

'Son muchos los premios internacionales que están consiguiendo estos aceites y esto es fruto de un esfuerzo en el que están implicados todos los agentes públicos y privados de la provincia, un esfuerzo en el que la Diputación de Córdoba siempre estará presente', ha añadido.

Finalmente, Lorite ha hecho referencia al Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra, que alcanza su 18º edición con el objetivo de 'poner en valor el mejor frutado verde y maduro de la provincia de la campaña que ya ha comenzado'.

Según ha detallado la Diputación, la guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de cada aceite. La institución provincial ha destacado en esta edición la presencia de otros aceites cordobeses, como es el caso de Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, considerado Mejor DOP España, y Mejor Hojiblanca.

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: gentedigital.es
Publicado: 14/12/2024 **Audiencia**: 45.690
Edición: Digital **Valor**: 573€
Sección:
URL: gentedigital.es/cordoba/noticia/3963881/la-guia-evooleu...

La Guía Evooleum 2024 otorga el 'Best Picuda' a la empresa cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos

La Guía Evooleum 2024 otorga el 'Best Picuda' a la empresa cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos

El delegado de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba, Andrés Lorite, ha participado en la Gala Evooleum Awards, donde se dan a conocer, cada año, los aceites integrantes de la 'Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils', un documento que recoge "los cien mejores AOVEs del mundo" y que en su edición de 2024 ha otorgado el Premio 'Best Picuda' a la empresa cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos SL.

14/12/2024 - 10:47

CÓRDOBA, 14 (EUROPA PRESS)

El delegado de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba, Andrés Lorite, ha participado en la Gala Evooleum Awards, donde se dan a conocer, cada año, los aceites integrantes de la 'Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils', un documento que recoge "los cien mejores AOVEs del mundo" y que en su edición de 2024 ha otorgado el Premio 'Best Picuda' a la empresa cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos SL.

Según ha informado diputación provincial en una nota, Lorite ha aprovechado este acto para destacar "la calidad y excelencia de los aceites cordobeses, un hecho que avalan las cuatro denominaciones de origen, así como los numerosos premios y reconocimientos para los galardonados".

"Una calidad que, sin duda, es fruto del trabajo y compromiso que realiza un sector presente en la casi totalidad de los pueblos", ha matizado. Además, Lorite ha afirmado que es un sector "esencial" para el desarrollo económico y social de la provincia, "vertebrador del territorio y aliado en la lucha contra la despoblación".

Asimismo, el delegado ha incidido también en "el importante papel que realizan las almazaras para alcanzar estos estándares de calidad y para difundir y promocionar internacionalmente el resultado de ese esfuerzo".

"Son muchos los premios internacionales que están consiguiendo estos aceites y esto es fruto de un esfuerzo en el que están implicados todos los agentes públicos y privados de la provincia, un esfuerzo en el que la Diputación de Córdoba siempre estará presente", ha añadido.

Finalmente, Lorite ha hecho referencia al Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra, que alcanza su 18º edición con el objetivo de "poner en valor el mejor frutado verde y maduro de la provincia de la campaña que ya ha comenzado".

Según ha detallado la Diputación, la guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de cada aceite. La institución provincial ha destacado en esta edición la presencia de otros aceites cordobeses, como es el caso de Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, considerado Mejor DOP España, y Mejor Hojiblanca.

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: 14/12/2024 **Audiencia**: 17.766.248
Edición: Digital **Valor**: 22.030€
Sección:
URL: larazon.es/andalucia/este-aceite-cordobes-sido-elegido-...

Este aceite cordobés ha sido elegido entre los "100 mejores AOVEs del mundo"

El delegado de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba, Andrés Lorite, ha participado en la **Gala Evooleum Awards**, donde se dan a conocer, cada año, los **aceites integrantes de la 'Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils',** un documento que recoge **"los cien mejores AOVEs del mundo"** y que en su edición de 2024 ha otorgado el **Premio 'Best Picuda' a la empresa cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos SL.**

Según ha informado diputación provincial en una nota, Lorite ha aprovechado este acto para destacar **"la calidad y excelencia de los aceites cordobeses**, un hecho que avalan las cuatro denominaciones de origen, así como los numerosos premios y reconocimientos para los galardonados".

"Una calidad que, sin duda, es fruto del trabajo y compromiso que realiza un sector presente en la casi totalidad de los pueblos", ha matizado. Además, Lorite ha afirmado que es un sector "esencial" para el **desarrollo económico y social de la provincia,** "vertebrador del territorio y aliado en la lucha contra la despoblación".

Asimismo, el delegado ha incidido también en "el **importante papel que realizan las almazaras p**ara alcanzar estos estándares de calidad y para difundir y promocionar internacionalmente el resultado de ese esfuerzo".

"Son muchos los premios internacionales que están consiguiendo estos aceites y esto es fruto de un esfuerzo en el que están implicados todos los agentes públicos y privados de la provincia, un esfuerzo en el que la Diputación de Córdoba siempre estará presente", ha añadido.

Finalmente, Lorite ha hecho referencia al Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra, que **alcanza su 18º edición** con el objetivo de "poner en valor el mejor frutado verde y maduro de la provincia de la campaña que ya ha comenzado".

Según ha detallado la Diputación, la guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de cada aceite. La institución provincial ha destacado en esta edición la presencia de otros aceites cordobeses, como es el caso de Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, considerado Mejor DOP España, y Mejor Hojiblanca.

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.

TELEPRENSA

Medio: teleprensa.com
Publicado: 14/12/2024 **Audiencia**: 40.654
Edición: Digital **Valor**: 557€
Sección:
URL: teleprensa.com/articulo/cordoba/guia-evooleum-2024-otor...

La Guía Evooleum 2024 otorga el 'Best Picuda' a la empresa cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos

CÓRDOBA, 14 (EUROPA PRESS)

El delegado de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba, Andrés Lorite, ha participado en la Gala Evooleum Awards, donde se dan a conocer, cada año, los aceites integrantes de la 'Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils', un documento que recoge "los cien mejores AOVEs del mundo" y que en su edición de 2024 ha otorgado el Premio 'Best Picuda' a la empresa cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos SL.

Según ha informado diputación provincial en una nota, Lorite ha aprovechado este acto para destacar "la calidad y excelencia de los aceites cordobeses, un hecho que avalan las cuatro denominaciones de origen, así como los numerosos premios y reconocimientos para los galardonados".

"Una calidad que, sin duda, es fruto del trabajo y compromiso que realiza un sector presente en la casi totalidad de los pueblos", ha matizado. Además, Lorite ha afirmado que es un sector "esencial" para el desarrollo económico y social de la provincia, "vertebrador del territorio y aliado en la lucha contra la despoblación".

Asimismo, el delegado ha incidido también en "el importante papel que realizan las almazaras para alcanzar estos estándares de calidad y para difundir y promocionar internacionalmente el resultado de ese esfuerzo".

"Son muchos los premios internacionales que están consiguiendo estos aceites y esto es fruto de un esfuerzo en el que están implicados todos los agentes públicos y privados de la provincia, un esfuerzo en el que la Diputación de Córdoba siempre estará presente", ha añadido.

Finalmente, Lorite ha hecho referencia al Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra, que alcanza su 18º edición con el objetivo de "poner en valor el mejor frutado verde y maduro de la provincia de la campaña que ya ha comenzado".

Según ha detallado la Diputación, la guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de cada aceite. La institución provincial ha destacado en esta edición la presencia de otros aceites cordobeses, como es el caso de Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, considerado Mejor DOP España, y Mejor Hojiblanca.

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: Vtm.news
Publicado: 14/12/2024
Edición:
Sección:
Valor: 24€
URL: vtm.news/noticias/la-guia-evooleum-2024-otorga-el-best-...

Vtm.news
14/12/2024

La Guía Evooleum 2024 otorga el Best Picuda a la empresa cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos

El delegado de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba, Andrés Lorite, ha participado en la Gala Evooleum Awards, en la que se dan a conocer, cada año, los aceites integrantes de la prestigiosa Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils, documento que recoge los cien mejores AOVEs del mundo y que en su edición de 2024 ha otorgado el Premio Best Picuda a la empresa cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos SL.

Lorite ha querido aprovechar este acto para destacar “la calidad y excelencia de los aceites cordobeses, un hecho que avalan nuestras cuatro denominaciones de origen, así como los numerosos premios y reconocimientos con los que son galardonados campaña tras campaña”.

“Una calidad que, sin duda, es fruto del trabajo y compromiso que realiza un sector presente en la casi totalidad de nuestros pueblos; un sector esencial para el desarrollo económico y social de la provincia, vertebrador del territorio y aliado en nuestra lucha contra la despoblación”, ha matizado Lorite.

El delegado de Agricultura de la institución provincial ha incidido en “el importante papel que realizan las almazaras para alcanzar estos estándares de calidad y para difundir y promocionar internacionalmente el resultado de ese esfuerzo”.

“Son muchos los premios internacionales que están consiguiendo nuestros aceites, como se pone de manifiesto en esta entrega, y esto es fruto de un esfuerzo en el que estamos implicados todos los agentes públicos y privados de la provincia, un esfuerzo en el que la Diputación de Córdoba siempre estará presente”, ha añadido.

Finalmente, Lorite ha hecho referencia al “ Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra, que alcanza su XVIII edición con el objetivo de poner en valor el mejor frutado verde y maduro de la provincia de la campaña que ya ha comenzado”.

La guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de cada aceite. En esta edición, es destacable, además, la presencia de otros aceites cordobeses, como es el caso de Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, considerado Mejor DOP España, y Mejor Hojiblanca.

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 Día de Córdoba
Publicado: 15/12/2024
Edición: General
Sección: LOCAL PROVINCIA

Audiencia: 13.000
Difusión: 1.008 Ejemplares
Valor: 638€

Un detenido en una operación policial contra el tráfico de drogas

● El arrestado es el conductor de un tráiler que llevaba marihuana y hachís hasta Francia

E. D.

Agentes de la Policía Nacional, en una operación que ha contado con la colaboración de la Oficina Anti-Estupefacientes de la Policía Nacional francesa, han desarticulado una red criminal dedicada al tráfico de drogas por vía terrestre entre España y Francia que tenía su base de operaciones en la localidad malagueña de Mijas. En la operación Trébol han sido detenidas un total de 11 personas –tres en Málaga, una en Córdoba, una en Castellón y seis en territorio francés– que conformaban una organización criminal y se han intervenido 2.692 kilos de hachís y 42 de marihuana que transportaban en camiones de gran tonelaje.

La investigación, llevada a cabo por agentes adscritos al Grupo I de Crimen Organizado (Udyco) de la Comisaría Provincial de Málaga, contando con la colaboración de sus homólogos en la Brigada Provincial de Policía Judicial en Castellón, y de la Oficina Anti-Estupefacientes de Francia (Ofast), se inició a partir de unas informaciones que apuntaban cómo una trama de ciudadanos franceses, asentados en la Costa del Sol, se dedicarían a transportar hachís a Francia.

En el marco de las diligencias, se detectó cómo uno de los principales investigados se desplazaba a Lucena y contactaba con el conductor de un tráiler que portaba matrícula francesa, emprendiendo la marcha hacia la zona de Levante para realizar una parada prolongada en el polígono industrial de la localidad valenciana de Alberique. Tras reanudar la marcha, la Policía Nacional interceptó este transporte en un área de servicio en Castellón, inspeccionándose su interior, que alojaba 42 fardos con 1.500 kilos de hachís y otros 42 de marihuana. El conductor del tráiler fue arrestado.

En una actuación posterior sobre la misma red, se estableció un dispositivo de control en la autovía A-4, en Córdoba, sobre otro tráiler que fue objeto de inspección, localizándose otros 15 fardos de arpillera, que contenían un total de 600 kilogramos de hachís, y deteniéndose también al conductor.

En este estado de la investigación, se solicitó a la autoridad judicial competente el correspondiente mandamiento de entrada y registro de la vivienda sita en Mijas, donde se localizó un todoterreno sustraído en Francia, se incautaron 32 kilogramos de hachís y se detuvieron a otros tres miembros de la organización.

Por su parte, las autoridades francesas procedieron a la interceptación de otro camión que transportaba 560 kilogramos de hachís y detuvieron al resto de los integrantes del grupo criminal.



EL DÍA

Gala Evooleum Awards.

La Guía Evooleum otorga el Best Picuda a Manuel Molina e Hijos

El documento recoge cada año los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

R. P.

El delegado de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba, Andrés Lorite, participó en la Gala Evooleum Awards, en la que se dan a conocer, cada año, los aceites integrantes de la prestigiosa *Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils*, documento que recoge los cien mejores AOVEs del mundo y que en su edición del presente 2024 ha otorgado el Premio Best Picuda a la empresa cordobesa Manuel Molina Muñoz e Hijos SL.

Lorite quiso aprovechar este acto para destacar "la calidad y excelencia de los aceites cordobeses, un hecho que avalan las cuatro denominaciones de origen de la provincia –Baena, Priego de Córdoba, Montoro-Adamuz y Lucena–, así como los numerosos premios y reconocimientos con los que son galardonados campaña tras campaña. Una calidad que, sin duda, es fruto del trabajo y compromiso que realiza un sector presente en la casi totalidad de nuestros pueblos; un sector esencial para el desarrollo económico y social de la provincia, vertebrador del territorio y aliado en la lucha contra la despoblación", matizó Lorite.

El delegado de Agricultura de la institución provincial incidió en "el importante papel que realizan las almazaras de la provincia para alcanzar estos estándares de calidad y para difundir y promocionar internacionalmente el resultado de ese esfuerzo". "Son muchos los premios internacionales que están consiguiendo nuestros aceites, como se pone de manifiesto en esta entrega, y esto es fruto de un esfuerzo en el que estamos implicados todos los agentes públicos y privados de la provincia, un esfuerzo en el que la Diputación de Córdoba siempre estará presente", añadió Andrés Lorite.

Finalmente, el también delegado de Infraestructuras y Sostenibilidad hizo referencia al Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra, que alcanza su XVIII edición con el objetivo de poner en valor el mejor frutado verde y maduro de la provincia de la campaña que ya ha comenzado. La guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de cada aceite. En esta edición, es destacable, además, la presencia de otros aceites cordobeses, como es el caso de Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, considerado Mejor DOP España, y Mejor Hojiblanca.

HINOJOSA DEL DUQUE

Manuela Chaves Pescuezo es designada pregonera de las fiestas patronales de 2025

El pregón tendrá lugar el próximo 9 de mayo en la iglesia arciprestal de San Juan Bautista

R. P.

La cofradía de Nuestra Señora de La Antigua ha designado a Manuela Chaves Pescuezo como pregonera de las fiestas patronales de Hinojosa del Duque de 2025. El pregón tendrá lugar el viernes, 9 de mayo, en la iglesia arciprestal de San Juan Bautista y, como de costumbre, supondrá el inicio de las fiestas en honor a la Virgen de la Antigua, Patrona y Alcaldesa Perpetua de la localidad.

De familia hinojoseña, Manuela nació en la vecina localidad de El Viso, donde pasó sus primeros cinco años de vida, hasta que la familia regresó a Hinojosa del Duque. Cursó sus primeros estudios en el colegio Maestro Jurado y el Bachillerato, en el instituto Padre Juan Ruiz.

Su vocación y su gusto por el flamenco la hicieron decantarse por el baile desde muy joven, formándose en esta disciplina durante cuatro años en Hinojosa y un año más en Córdoba capital. A los veinte años comienza a impartir clases de baile para los alumnos del colegio Inmaculada de Hinojosa del Duque y años más tarde funda su propia academia, dedicándose a la enseñanza del baile flamenco en la comarca de Los Pedroches hasta la actualidad.



EL DÍA

Manuela Chaves Pescuezo.

En 2007 y con una hija de tres años, vuelve a los estudios, obteniendo el título de Grado Superior en Administración y Finanzas. Casada y con dos hijas, todos los miembros de la familia son hermanos y devotos de la Santísima Virgen de la Antigua. Formó parte de la Junta de Gobierno de la Cofradía en el mandato 2019-2022. Continúa comprometida con su parroquia, en la que participa activamente, especialmente en la pastoral orientada a los jóvenes y en el coro romero parroquial en el que canta constantemente a su patrona, la Virgen de la Antigua.

LA RAZÓN

Medio: La Razón
Publicado: 15/12/2024
Edición: Madrid
Sección: REGIONAL Madrid

Audiencia: 78.000
Difusión: 26.259 Ejemplares
Valor: 20.065€

Cinta transportadora de aceituna recién descargada en la finca



Cinta transportadora de aceituna limpia para iniciar el proceso



Batidora y máquinas independientes para proteger de la oxidación



Masa compacta de la oliva previa al filtrado



La almazara más joven (y premiada) de la Comunidad

Oleum, un aceite madrileño en el top 10 de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo según la guía Evooleum 2025. LA RAZÓN conoce a la familia

Marina Cartagena. MADRID

Nos dirigimos a Villaconejos, el municipio donde se esconden las raíces olivareras de la familia Laguna. Allí se recoge la aceituna a diario desde las cuatro de la mañana y se inicia el proceso de recolecta que dura hasta las doce. Es allí también donde conocemos una pequeña almazara familiar que está transformando la manera de entender el aceite de oliva virgen extra (AOVE), pues el haber logrado conseguir tantos premios en tan solo siete años desde su nacimiento no deja de ser un fenómeno digno de reconocer. Se trata de la firma de aceite fundada por los hermanos Pedro y Pilar Laguna, Oleum Laguna, S.L., que bajo su marca LOA 77 se han posicionado como una de las referencias en la producción de AOVE ecológico de calidad superior. Desde sus inicios en 2017, la almazara más joven de la Comunidad de Madrid ha querido conquistar paladares en España y en el extranjero, combinando tradición y excelencia.

«Nuestra finalidad e inquietud ha sido, y queremos que siga siendo, la búsqueda de la excelencia, apostando en todo momento por los AOVEs ecológicos de máxima calidad; para ello contamos con finca propia realizando siempre el proceso de elaboración en frio», explica el fundador, Pedro Laguna.

Desde sus tatarabuelos, abuelos y padres, quienes se han dedicado toda la vida a este sector, lleva rodeándose de aceite y consolidando experiencia hasta convertirse en catador, una profesión en la que lleva ejerciendo esta especie de ciencia sensorial durante 20 años. «El cultivo del olivo y la producción de aceite han sido una constante en la familia», cuenta Pedro. Sin embargo, la generación actual de los hermanos Pedro y Pilar decidió dar un paso más allá: buscar la excelencia en la producción de aceites ecológicos utilizando aceitunas de su propia finca. «España cuenta con los aceites de la mejor calidad y los mejores productores», considera Pedro Laguna. En este caso, están presentes, además de Madrid, a diferente escala en Canadá, Reino Unido, Polonia e Italia. Además, en dicha finca «nada se desperdicia»: «De los restos se saca el aceite de orujo, el hueso sirve de biocombustible en las calderas y las hojas para el ganado».

Pedro Laguna señala que dominar la técnica de catador oficial requiere de un entrenamiento riguroso. «Es necesario educar el olfato y el gusto a través de muchas pruebas con aceites. Es importante no ser fumador, no utilizar perfumes y crema de manos durante el proceso de cata y realizar la cata por las mañanas o si se hace después de comer, esperar a hacer la digestión; además de realizar muchos entrenamientos. Todo esto, si queremos ser muy precisos a la hora de calificar un aceite, pero realmente, para saber si un aceite es de calidad, debemos olerlo y probarlo y si nos recuerda a fruta verde o madura y tiene buen sabor en boca, podemos decir que estamos delante de un Virgen Extra». Además, advierte sobre ciertos mitos comunes, por ejemplo, que «el color del aceite no define su calidad, ya que esto depende del momento de recolección de la aceituna». También aclara que «un AOVE que pica o amarga no es malo; al contrario, son indicadores de frescura y calidad». Otro de los puntos que el experto desmitifica tiene que ver con el uso de aceites virgen extra para freír, pues «son ideales por su resistencia a altas temperaturas y su riqueza en



LA RAZÓN

Medio: La Razón
Publicado: 15/12/2024
Edición: Madrid
Sección: REGIONAL Madrid

Audiencia: 78.000
Difusión: 26.259 Ejemplares
Valor: 12.823€

Zona de producción. Allí se filtra y trasiega





A través de una centrifuga vertical se filtra el aceite



Tienda de Oleum, también lugar de catas



FOTOS: DAVID JAR



Pilar laguna y Pedro Laguna, hermanos fundadores de esta empresa aceitera

ácido oleico», asegura.

En España, por suerte, cada vez es más sencillo encontrar aceites de calidad sin necesidad de irnos a Jaén o a Priego de Córdoba. Centrándonos en LOA 77, ha supuesto un empujón para el panorama del aceite madrileño de alta calidad, y la familia traslada su voluntad de que se encuentre en las cocinas de lugares muy específicos y cuidadosamente seleccionados, como en hoteles, tiendas especializadas y restaurantes de alta gastronomía, por ejemplo, el caso del chef madrileño Mario Sandoval, quien no dudó en contar con esta familia en su apuesta constante por el producto local y de cercanía.

España reafirma su liderazgo en los mejores AOVES del mundo

Emplean variedades de aceituna poco comunes en la región, lo que aporta un perfil sensorial distintivo. Además, la finca cuenta con una plantación de lavanda que rodea a los olivos, favoreciendo la biodiversidad y añadiendo un toque aromático al entorno. El resultado es un AOVE de cosecha temprana que, según Pedro, «recuerda a césped recién cortado, cítricos y plátano verde, con un sabor muy sabroso en boca».

Aunque muchos asocian Madrid exclusivamente con la ciudad, los hermanos Laguna reivindican los beneficios agrícolas de la región. «Contamos con un clima idóneo para el cultivo de olivos, que nos permite transformar el fruto en un zumo de calidad excepcional. Este vínculo con Madrid es uno de los pilares de LOA 77, que se enorgullece de llevar el nombre de la comunidad en sus etiquetas», explica Pedro. El esfuerzo por alcanzar la excelencia ha sido recompensado. LOA 77 ha recibido más de 30 premios nacionales e internacionales. Entre ellos destacan el Mejor Producto del Año 2019 por la revista Club de Gourmet y galardones en países como Suiza, Grecia, Italia y Japón. Además, ha sido reconocido como el Mejor Aceite de España en Zúrich (2021 y 2023) y recientemente uno de sus aceites fue clasificado como el cuarto mejor del mundo y el mejor blend/coupage.

Los hermanos Laguna no planean detenerse. Entre sus objetivos, destacan ampliar su mercado internacional y seguir innovando en nuevos productos, sin comprometer la calidad que los caracteriza. Con la vocación con la que nacieron, manifiestan su «dedicación y respeto por la tierra, en busca de que LOA 77 contribuya a que Madrid pueda ser una referencia en la producción de aceites premium».

Guía Evooleum

La 9ª edición de la prestigiosa Guía Evooleum ha revelado los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, destacando a Dehesa El Molinillo Coratina como el mejor de la campaña 2024/25. Y por primera vez, un aceite de Madrid, LOA 77, ocupa el 4º puesto con un exclusivo coupage ecológico. España reafirma su liderazgo global con 59 AOVEs en el listado, seguida de Italia con 19. La selección abarca aceites de 11 países, mayoritariamente de la Cuenca Mediterránea.

SE NECESITA CANDIDATO

Para puesto de Mozo de Comedor de carácter interno para vivienda en Madrid. Experiencia en hostelería de cierto nivel.

Interesados enviar CV a:
mozointernomadrid@gmail.com

o mensaje al teléfono:
608025452

Medio: larazon.es
Publicado: 15/12/2024 **Audiencia**: 17.766.248
Edición: Digital **Valor**: 22.030€
Sección:
URL: larazon.es/madrid/almazara-mas-joven-premiada-madrid_20...

La almazara más joven (y premiada) de Madrid

Nos dirigimos a Villaconejos, el municipio donde se esconden las raíces olivareras de la familia Laguna. Allí se recoge la aceituna a diario desde las cuatro de la mañana y se inicia el proceso de recolecta que dura hasta las doce. Es allí también donde conocemos una pequeña almazara familiar que está transformando la manera de entender el aceite de oliva virgen extra (AOVE), pues el haber logrado conseguir tantos premios en tan solo siete años desde su nacimiento no deja de ser un fenómeno digno de reconocer. Se trata de la firma de aceite fundada por **los hermanos Pedro y Pilar Laguna, OLEUM Laguna, S.L., que bajo su marca LOA 77 se han posicionado como una de las referencias en la producción de AOVE ecológico de calidad superior**. Desde sus inicios en **2017, la almazara más joven de la Comunidad de Madrid**, ha querido conquistar paladares en España y en el extranjero, combinando tradición y excelencia.

«Nuestra finalidad e inquietud ha sido, y queremos que siga siendo, la búsqueda de la excelencia, apostando en todo momento por los AOVEs ecológicos de máxima calidad; para ello contamos con **finca propia realizando siempre el proceso de elaboración en frio**», explica el fundador, Pedro Laguna.

Desde sus tatarabuelos, abuelos y padres, quienes se han dedicado toda la vida a este sector, lleva rodeándose de aceite y consolidando experiencia hasta convertirse en catador, una profesión en la que lleva ejerciendo esta especie de ciencia sensorial durante 20 años. «El cultivo del olivo y la producción de aceite han sido una constante en la familia», cuenta Pedro. Sin embargo, la generación actual de los hermanos Pedro y Pilar decidió dar un paso más allá: buscar la excelencia en la producción de aceites ecológicos utilizando aceitunas de su propia finca. «España cuenta con los aceites de la mejor calidad y los mejores productores», considera Pedro Laguna. En este caso, están presentes, además de Madrid, a diferente escala en Canadá, Reino Unido, Polonia e Italia. Además, en dicha finca «nada se desperdicia», informan, «**de los restos se saca el aceite de orujo, el hueso sirve de biocombustible en las calderas y las hojas para el ganado**».

Reportaje de aceite Oleum. David Jar David JarFotógrafos

Pedro Laguna señala que dominar la técnica de catador oficial requiere de un entrenamiento riguroso. «Es necesario educar el olfato y el gusto a través de muchas pruebas con aceites. Es importante no ser fumador, no utilizar perfumes y crema de manos durante el proceso de cata y realizar la cata por las mañanas o si se hace después de comer, esperar a hacer la digestión; además de realizar muchos entrenamientos. Todo esto, si queremos ser muy precisos a la hora de calificar un aceite, pero realmente, para saber si un aceite es de calidad, debemos olerlo y probarlo y si nos recuerda a fruta verde o madura y tiene buen sabor en boca, podemos decir que estamos delante de un Virgen Extra». Además, advierte sobre ciertos mitos comunes, por ejemplo, que «**el color del aceite no define su calidad, ya que esto depende del momento de recolección de la aceituna**». También aclara que «**un AOVE que pica o amarga no es malo**; al contrario, son indicadores de frescura y calidad». Otro de los puntos que el experto desmitifica tiene que ver con **el uso de aceites virgen extra para freír, pues «son ideales por su resistencia a altas temperaturas y su riqueza en ácido oleico»**, asegura.

En España, por suerte, cada vez es más sencillo encontrar aceites de calidad sin necesidad de irnos a Jaén o a Priego de Córdoba. Centrándonos en LOA 77, ha supuesto un empujón para el panorama del aceite madrileño de alta calidad, y la familia traslada su voluntad de que se encuentre en las cocinas de lugares muy específicos y cuidadosamente seleccionados, como en hoteles, tiendas especializadas y restaurantes de alta gastronomía, por ejemplo, el caso del chef madrileño Mario Sandoval, quien no dudó en contar con esta familia en su apuesta constante por el producto local y de cercanía.

Emplean variedades de aceituna poco comunes en la región, lo que aporta un perfil sensorial distintivo. Además, **la finca cuenta con una plantación de lavanda que rodea a los olivos**, favoreciendo la biodiversidad y añadiendo un toque aromático al entorno. El resultado es un AOVE de cosecha temprana que, según Pedro, «recuerda a césped recién cortado, cítricos y plátano verde, con un sabor muy sabroso en boca».

Reportaje de aceite Oleum. David Jar David JarFotógrafos

Aunque muchos asocian Madrid exclusivamente con la ciudad, los hermanos Laguna reivindican los beneficios agrícolas de la región. «Contamos con un clima idóneo para el cultivo de olivos, que nos permite transformar el fruto en un zumo de calidad excepcional. Este vínculo con Madrid es uno de los pilares de LOA 77, que se enorgullece de llevar el nombre de la comunidad en sus etiquetas», explica Pedro. El esfuerzo por alcanzar la excelencia ha sido recompensado.

LOA 77 ha recibido más de 30 premios nacionales e internacionales. Entre ellos destacan el Mejor Producto del Año 2019 por la revista Club de Gourmet y galardones en países como Suiza, Grecia, Italia y Japón. Además, ha sido reconocido como el Mejor Aceite de España en Zúrich (2021 y 2023) y recientemente uno de sus aceites fue clasificado como el cuarto mejor del mundo y el mejor blend/coupage.

Los hermanos Laguna no planean detenerse. Entre sus objetivos, destacan ampliar su mercado internacional y seguir innovando en nuevos productos, sin comprometer la calidad que los caracteriza. Con la vocación con la que nacieron, manifiestan su «dedicación y respeto por la tierra, en busca de que LOA 77 contribuya en que Madrid pueda ser una referencia en la producción de aceites premium».

Guía EVOOLEUM

La 9ª edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM ha revelado los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, destacando a Dehesa El Molinillo Coratina como el mejor de la campaña 2024/25. Y por primera vez, un aceite de Madrid, **LOA 77, ocupa el 4º puesto con un exclusivo coupage ecológico. España reafirma su liderazgo global con 59 AOVEs en el listado**, seguida de Italia con 19. La selección abarca aceites de 11 países, mayoritariamente de la Cuenca Mediterránea.

Reportaje de aceite Oleum. David Jar David JarFotógrafos

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: 16/12/2024
Audiencia: 16.380
Edición: Digital
Valor: 481€
Sección:
URL: https://www.agropopular.com/turrones-prensa-161224/

Los turrones siguen encadenados a la Navidad - agropopular.com

Resumen de prensa del domingo 15 de diciembre

Los turrones siguen encadenados a la Navidad (El País)
La subida del precio del cacao marca la campaña de este dulce del que, pese a todo, se espera conseguir buenas ventas gracias a nuevos formatos y sabores.

«Siempre somos la cabeza de turco» (El Mundo)
La sensación de agravio es un clamor en el sector agrario español: «Siempre somos los cabeza de turco por problemas geopolíticos ajenos a nosotros», se queja este representante de la organización agraria COAG que tiene voz en el Consejo Económico y Social Europeo.

Lo que esconden los aranceles (El País)
Por Alejandro Neut. BBVA Research.
Tanto Mario Draghi en Europa como Donald Trump en EE UU respaldan el aumento de aranceles a las importaciones chinas, pero con objetivos que reflejan concepciones históricas distintas sobre la riqueza de las naciones. Para que cualquiera de estas estrategias tenga éxito será necesario gestionar no solo las consecuencias en una red productiva muy interconectada a nivel mundial —tema ampliamente debatido— sino también el impacto en la arquitectura financiera global.

La almazara más joven (y premiada) de la Comunidad (La Razón)
Oleum, un aceite madrileño en el top 10 de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo según la guía Evooleum 2025.

El director de Operaciones de ElPozo Alimentación, Juan Pedro Florido, mejor analista del mercado porcino (La Razón)
Gana un nuevo oro en los premios de Mercolleida. Tras más de 30 años en la compañía, tiene en su haber ocho oros y cinco platas de las distinciones Pronosporc.

Resumen de prensa del sábado 14 de diciembre

Los agricultores combatirán el acuerdo con Mercosur en las calles y en los tribunales (ABC)
Los agricultores españoles prometen guerra. La aprobación del acuerdo de libre comercio entre la Unión Europea y Mercosur, después de más de 25 años de negociaciones, ha provocado una enorme ola indignación en el sector agrícola y ganadero nacional y de toda Europa.

La distribución abarata un 25% el aceite virgen extra de marca blanca desde octubre (Cinco Días)
Los súper dan un paso al frente en paralelo a la bajada de la materia prima en origen, también del 25% desde el inicio de la campaña.

La electricidad y la hostelería tiran de los precios al 2,4% (Expansión)
El alza de los precios de la alimentación y las bebidas no alcohólicas se ralentizó dos décimas

en noviembre, hasta el 1,7%, siendo el gran grupo que más se modera. Con todo, en este grupo destacan las fuertes subidas del chocolate (21,9%), los zumos de frutas y vegetales (13,4%), el cacao (9,1%) o la carne de ovino y caprino (8,4%). En cambio, el aceite de oliva cae un 3,7% anual y entra por primera vez en terreno negativo después de tres años y medio.

La luz y los carburantes elevan seis décimas el IPC, hasta el 2,4% (La Razón)
La inflación aumentó al 2,8% en los últimos 12 meses. Los alimentos son un 1,7% más caros.

Culmina en La Haya el gran 'juicio' del cambio climático (El Mundo)
Corte Penal Internacional. Los 15 jueces escucharon durante dos semanas testimonios de representantes de 98 países y una docena de organizaciones para juzgar la responsabilidad de los países desarrollados.

«En el mundo del vino es importante que siga al frente la familia» (ABC)
Entrevista a Pablo Álvarez, consejero de Tempos Vega Sicilia
Siempre dijo que daría un paso al costado al llegar a los 70 años. Esa edad lo encuentra dispuesto a cumplir su palabra, sumergido en un blindado proceso de selección interna para designar a su sucesor al frente de la emblemática y prestigiosa bodega Vega Sicilia. Aún así, Pablo Álvarez no ha parado ni el ritmo de sus viajes –está fuera unos 120 días al año–, ni la intensidad de su agenda o su firme compromiso con la compañía y su excelencia.

El huerto que educa a las nuevas generaciones de «urbanitas» (La Razón)
El Centro de Formación Ambiental La Chimenea forma a niños y adultos en el mundo rural.

«Me preocupa que se inicien guerras comerciales y no haya vuelta atrás» (El Mundo)
El profesor Pol Antràs, titular de la Cátedra Robert G. Ory de Economía en la Universidad de Harvard y experto en comercio internacional, atiende a 'El Mundo' en la Fundación BBVA, donde acudió para participar en una de las Conferencias JEEA. En ellas, como en esta conversación, desgranó su temor a que un mandato proteccionista de Donald Trump repercuta en la economía global.

Moody's degrada la calificación de Deoleo (Cinco Días)
La agencia de calificación Moody's rebajó el viernes la nota crediticia de Deoleo. Es la primera rebaja que aplica sobre la compañía desde mayo de 2019.

- Moody's rebaja la calificación a Deoleo por su litigio en Italia (Expansión)
  Moody's rebajó ayer la calificación de Deoleo de B3 a Caa1 por los riesgos relacionados con la sentencia desfavorable sobre su conflicto con las aduanas italianas, por un importe cercano a los 90 millones de euros.

Todos los derechos reservados. Queda prohibido reproducir, distribuir, comunicar públicamente o transformar, todo o parte del contenido de este sitio web, incluido, pero no limitado a, los textos, las fotos y los videos, sin el permiso previo y por escrito de Informativos Agrarios S.L.

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.

BEGACO Magazine

☞ [https://n9.cl/mx6jv]

16 de diciembre de 2024

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 875 x 2.400 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 210´00 €

Coratina de Dehesa El Molinillo: Mejor AOVE

El AOVE Coratina de Dehesa El Molinillo es galardonado como el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo 2025 por Evooleum

16/12/2024 · ALIMENTACIÓN / GASTRONOMÍA

DEHESA
EL MOLINILLO
Despensa Natural

El **AOVE Coratina** de **Dehesa El Molinillo** ha sido reconocido como **el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo 2025** según la prestigiosa Guía Evooleum. Este reconocimiento coloca al aceite en la cima del Top 100 mundial, destacando también como el **AOVE más saludable del mundo**, gracias a su alto contenido en polifenoles con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias.

Reconocimiento internacional con 97 puntos

El aceite, elaborado en los Montes de Toledo, obtuvo una calificación de 97 puntos sobre 100 en el concurso internacional Evooleum. Más de 1.200 referencias de 26 países se compitieron en esta edición, y la **Coratina mejor AOVE** destacó por su excepcional calidad. Este galardón es un hito para Dehesa El Molinillo y para los aceites españoles en general.

Características únicas de la variedad Coratina

Este aceite se distingue por su recolección temprana y sus notas herbales, almendra verde y matices florales. En boca es intenso, con un amargor y picante equilibrados. Además, combina a la perfección con carnes, productos curados o simplemente con sartén, resaltando sus complejos matices.

Innovación en la producción

Dehesa El Molinillo cuenta con una almazara propia en la finca, que asegura un procesamiento inmediato y evita la oxidación. Este control minucioso se complementa con tecnología avanzada, garantizando un producto de máxima pureza.

Compromiso con la calidad y la naturaleza

La finca se sitúa en los Montes de Toledo, junto al Parque Nacional de Cabañeros, a 4.200 hectáreas. La variedad Coratina es una de las cinco referencias que representan la riqueza de esta despensa natural.

Doble premio sin precedentes

Además del **Coratina mejor AOVE**, la variedad Empeltre de la misma finca fue premiada como el mejor AOVE de su tipo. Este doble logro refuerza el compromiso de Dehesa El Molinillo con la excelencia en sus productos.

Un aceite premiado y accesible

El AOVE Coratina está disponible en dos formatos: botella de 500 ml por 19 € y de 250 ml por 13 €. Puedes adquirirlo en su página oficial.

Más información y compra en Dehesa El Molinillo.



La Buena Vida
EL BLOG DE FLORENTINO FONDEVILA

☞ [https://n9.cl/44n7q]

16 de diciembre de 2024

- **Medio:** Blog
- **Sección:** General
- **Espacio:** 730 x 1.350 píxeles
- **Usuarios únicos:** 22.630
- **Visitas:** 23.360
- **Valor publicitario**: 600´00 €

Así fue la Gala EVOOLEUM 2024: los Oscars del AOVE

diciembre 16, 2024



La Gala EVOOLEUM 2024, celebrada en Madrid, coronó a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo en un evento lleno de glamour y excelencia.

La Gala EVOOLEUM 2024: El gran evento del aceite de oliva virgen extra

El pasado 10 de diciembre, Madrid acogió la **Gala EVOOLEUM 2024**, considerada los "Oscars del aceite de oliva virgen extra (AOVE)". Este prestigioso evento reunió a productores, chefs y expertos de todo el mundo para celebrar la excelencia en la producción y diseño de AOVEs.



Premios destacados y protagonistas del AOVE

Entre los premiados, destacó **Dehesa El Molinillo Coratina** como el **Mejor AOVE del Mundo**, un reconocimiento al esfuerzo y calidad de los productores manchegos. Además, los galardones al **Embajador del AOVE** fueron otorgados al cómico **Leo Harlem** y al chef **Javier Bonet**, quienes destacaron por su compromiso con la promoción de este tesoro culinario.

La ceremonia también incluyó premios al mejor diseño de packaging, los TOP20 AOVEs de Producción Limitada, y un reconocimiento especial a **Consoli Molero**, como **Mejor Mujer Productora**, por su dedicación y maestría en la almazara.



Un evento global para el oro líquido

La gala, celebrada en el **Espacio Rastro Madrid**, contó con la presencia de productores de países como Italia, Grecia, Israel, Brasil y España. Además, incluyó un glamouroso cóctel maridado con los 7 AOVEs españoles que forman parte del TOP10 mundial, como **Rincón de la Subbética** y **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera**.

Guía EVOOLEUM 2025: una obra imprescindible

El evento también presentó la nueva edición de la **Guía EVOOLEUM 2025**, prologada por **Elena Arzak**. Esta guía recoge los mejores aceites del año, un recetario exclusivo y artículos que exploran el impacto cultural y gastronómico del AOVE.

Por tan solo 19,50 €, esta joya para los amantes del aceite de oliva puede adquirirse en evooleum.com.

Promoción y cultura del AOVE

Organizada por el **Grupo Editorial Mercacei**, líder en la promoción del aceite de oliva desde 1994, la Gala EVOOLEUM refuerza la importancia del AOVE en la gastronomía y la cultura global, consolidándose como un evento de referencia para la industria.



Medio: Paperblog
Publicado: 16/12/2024
Audiencia: 81.406
Edición: Digital
Valor: 685€
Sección:
URL: es.paperblog.com/premios-gala-evooleum-2025-9083551/...

Premios Gala EVOOLEUM 2025 - Paperblog

MADRID ENTREGA LOS 'OSCARS' DEL ACEITE DE OLIVA EN 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 consolidado como la "Gran Fiesta Mundial del AOVE"

En esta edición, el Premio al Mejor AOVE de Mundo fue para el manchego *Dehesa el Molinillo Coratina*; mientras que los Premios Embajador del AOVE fueron otorgados al cómico Leo Harlem y al chef y empresario Javier Bonet -Sala de Despiece y Sala Cero-

El glamouroso y exclusivo evento contó con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Portugal, Grecia, Turquía, Israel, Croacia, Marruecos o Brasil



Madrid, 11 de diciembre de 2024

Madrid acogió ayer la **Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards**. Un año más, el evento fue conducido por la presentadora Cristina Villanueva 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 madrileño. La inauguración corrió a cargo de Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, que felicitó a todos los galardonados y alabó el comportamiento de los consumidores "*que han dicho SÍ al aceite de oliva virgen extra, que es lo mismo que decir SÍ a la salud, a la calidad, a la gastronomía, a la cultura, a la tradición y a la innovación*".

Por su parte, Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, destacó que "*casi el 40% de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra es andaluz, lo que supone una prueba irrefutable de la calidad de la producción de nuestra Comunidad*". Asimismo, José Miguel Herrero, director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, resaltó que "*la altísima calidad de los AOVEs españoles está reconocida en esta Guía*" y subrayó que "*donde hay olivar hay*

riqueza, hay vida, hay actividad económica en los pueblos y dinamismo exportador".

A la cita también acudieron Rafael García González, viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Marian Aguilar, tercera teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba; y Antonio José Arenas Casas, vicerrector de Formación Continua, Empleabilidad y Emprendimiento de la Universidad de Córdoba.

En esta Gala se entregaron 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 el Premio a la Mejor Mujer Productora, que recibió Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL); y el Premio al Mejor Maestro de Almazara de AEMODA que recogió Carlos García Caracuel, jefe de Bodega de Almazaras de la Subbética.

Por su parte, los Premios Embajador del AOVE recayeron en Javier Bonet, artífice de Sr. Bonet, compuesto por la cantina Patrón Lunares en Palma de Mallorca y los restaurantes de tapeo y cocina vista Sala de Despiece y Sala Cero, auténticos espacios de referencia en Madrid. Durante su intervención, Bonet agradeció este reconocimiento y anunció que llevará la promoción del AOVE a Reino Unido, donde abrirá próximamente su nuevo restaurante, Sala de Despiece Londres. Y Leo Harlem, cómico, actor y presentador, que ha participado en exitosos programas de TV como "La hora de José Mota" en TVE; "El Club del Chiste" en Antena 3; "Zapeando" en La Sexta; y en la actualidad, "Leo Talks" en Movistar+, agradeció de forma jocosa su galardón, asegurando que le parece "*alucinante que nos estemos dando cuenta de lo importante que es el aceite de oliva en 2024*". Además, reincidió en la idea de crear, "*no sólo un Ministerio del Aceite de Oliva, sino embajadas en otros países para luchar contra la tristeza gastronómica del resto del mundo*".

La Gala finalizó con un cóctel de Ménage à Tres maridado con los 7 AOVEs españoles del TOP10 de EVOOLEUM: *Dehesa el Molinillo Coratina*, *Rincón de la Subbética*, *LOA 77*, *Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*, *Valdenvero Hojiblanco*, *O.Live Ecologic* y *Ma'Sarah Lecciana*. Por supuesto, este evento contó con unos patrocinadores de excepción: CaixaBank; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Pieralisi; Kubota; Grupo Macho; Ayrtac; y Autelec Tecnología.



El **TOP10** completo de los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2024**– son:

1º ***Dehesa El Molinillo Coratina*** (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2º ***Rincón De La Subbética*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3º ***Guglielmi Monocultivar Coratina*** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º ***LOA 77*** (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6º ***Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*** (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7º ***Valdenvero Hojiblanco*** (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

8º **O.LIVE Ecologic** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º **Monte Rosso Grand Selection** (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10º **Ma'sarah Lecciana** (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

Un top que recoge la prestigiosa **Guía EVOOLEUM 2025**, que este año ha sido prologada por Elena Arzak, chef de Restaurante Arzak, y que cuenta, además de las fichas de los numerosos aceites premiados, con un atractivo recetario de aperitivos con aceituna con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez. '12 meses, 12 platos con AOVE' es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año; y además incluye interesantes artículos como 'Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra'; 'El AOVE se cuela en las series de TV'; 'AOVE & carne, el maridaje perfecto'…, que completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido. Esta joya se puede adquirir en la web https://www.evooleum.com/al precio de 19'50 €.

La entrada Premios Gala EVOOLEUM 2025 se publicó primero en Las Recetas de Tere.

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.

PRENSA MERCOSUR

☞ [https://n9.cl/tpuf6]

16 de diciembre de 2024

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 1.220 x 1.875 píxeles
- **Usuarios únicos:** 7.000.000
- **Pág vistas:** 1.700.000.000
- **Valor publicitario**: 1.500´00 €

GASTRONOMÍA

Premios Gala EVOOLEUM 2025

16 de diciembre de 2024 / Redacción Central

Comparta nuestras noticias



MADRID ENTREGA LOS 'OSCARS' DEL ACEITE DE OLIVA EN 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 consolidado como la "Gran Fiesta Mundial del AOVE"

En esta edición, el Premio al Mejor AOVE de Mundo fue para el manchego *Dehesa el Molinillo Coratina*; mientras que los Premios Embajador del AOVE fueron otorgados al cómico Leo Harlem y al chef y empresario Javier Bonet -Sala de Despiece y Sala Cero-

,
El glamouroso y exclusivo evento contó con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Portugal, Grecia, Turquía, Israel, Croacia, Marruecos o Brasil

Madrid acogió ayer la **Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards**. Un año más, el evento fue conducido por la presentadora Cristina Villanueva 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 madrileño. La inauguración corrió a cargo de Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, que felicitó a todos los galardonados y alabó el comportamiento de los consumidores "*que han dicho SÍ al aceite de oliva virgen extra, que es lo mismo que decir SÍ a la salud, a la calidad, a la gastronomía, a la cultura, a la tradición y a la innovación*".

Por su parte, Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, destacó que "*casi el 40% de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra es andaluz, lo que supone una prueba irrefutable de la calidad de la producción de nuestra Comunidad*". Asimismo, José Miguel Herrero, director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, resaltó que "*la altísima calidad de los AOVEs españoles está reconocida en esta Guía*" y subrayó que "*donde hay olivar hay riqueza, hay vida hay actividad económica en los pueblos y dinamismo exportador*".

A la cita también acudieron Rafael García González, viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Marian Aguilar, tercera teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba; y Antonio José Arenas Casas, vicerrector de Formación Continua, Empleabilidad y Emprendimiento de la Universidad de Córdoba.

En esta Gala se entregaron 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 el Premio a la Mejor Mujer Productora, que recibió Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL); y el Premio al Mejor Maestro de Almazara de AEMODA que recogió Carlos García Caracuel, jefe de Bodega de Almazaras de la Subbética.

Por su parte, los Premios Embajador del AOVE recayeron en Javier Bonet, artífice de Sr. Bonet, compuesto por la cantina Patrón Lunares en Palma de Mallorca y los restaurantes de tapeo y cocina vista Sala de Despiece y Sala Cero, auténticos espacios de referencia en Madrid. Durante su intervención, Bonet agradeció este reconocimiento y anunció que llevará la promoción del AOVE a Reino Unido, donde abrirá próximamente su nuevo restaurante, Sala de Despiece Londres. Y Leo Harlem, cómico, actor y presentador, que ha participado en exitosos programas de TV como "La hora de José Mota" en TVE; "El Club del Chiste" en Antena 3; "Zapeando" en La Sexta; y en la actualidad, "Leo Talks" en Movistar+, agradeció de forma jocosa su galardón, asegurando que le parece "*alucinante que nos estemos dando cuenta de lo importante que es el aceite de oliva en 2024*". Además, reincidió en la idea de crear, "*no sólo un Ministerio del Aceite de Oliva, sino embajadas en otros países para luchar contra la tristeza gastronómica del resto del mundo*".

La Gala finalizó con un cóctel de Ménage à Tres maridado con los 7 AOVEs españoles del TOP10 de EVOOLEUM: *Dehesa el Molinillo Coratina*, *Rincón de la Subbética*, *LOA 77*, *Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*, *Valdenvero Hojiblanco*, *O.Live Ecologic* y *Ma'Sarah Lecciana*. Por supuesto, este evento contó con unos patrocinadores de excepción: CaixaBank; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Pieralisi; Kubota; Grupo Macho; Ayrtac; y Autelec Tecnología.



El **TOP10** completo de los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2024**– son:

1º ***Dehesa El Molinillo Coratina*** (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)

2º ***Rincón De La Subbética*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

3º ***Guglielmi Monocultivar Coratina*** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

4º ***LOA 77*** (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)

5º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

6º ***Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*** (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)

7º ***Valdenvero Hojiblanco*** (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

8º **O.LIVE Ecologic** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º **Monte Rosso Grand Selection** (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

10º **Ma'sarah Lecciana** (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

Un top que recoge la prestigiosa **Guía EVOOLEUM 2025**, que este año ha sido prologada por Elena Arzak, chef de Restaurante Arzak, y que cuenta, además de las fichas de los numerosos aceites premiados, con un atractivo recetario de aperitivos con aceituna con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez. '12 meses, 12 platos con AOVE' es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año; y además incluye interesantes artículos como 'Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra'; 'El AOVE se cuela en las series de TV'; 'AOVE & carne, el maridaje perfecto'..., que completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido. Esta joya se puede adquirir en la web https://www.evooleum.com/al precio de 19'50 €.

Restauración NEWS

☞ [https://n9.cl/11254]

16 de diciembre de 2024

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 530 x 50 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 300´00 €



Sibuya Urban Sushi Bar cierra el año con una nueva apertura en Andorra



Restalia impulsa nuevas oportunidades de negocio para sus franquiciados

+ RESTAURACIÓN NEWS

- La Gala EVOOLEUM premia a los mejores aceites de oliva del país
- Iñaki López de Viñaspre, CEO de Grupo Sagardi: “Mantenemos la misma ilusión de hace 30 años”

Medio: larazon.es
Publicado: 17/12/2024
Audiencia: 17.766.248
Edición: Digital
Valor: 22.030€
Sección:
URL: larazon.es/castilla-la-mancha/mejor-aceite-oliva-virgen...

El mejor aceite de oliva vírgen extra del mundo se elabora en este pequeño pueblo de Ciudad Real

En

España

tenemos la suerte de poseer uno de los mejores tesoros gastronómicos como es el

aceite de oliva

o comúnmente llamado

oro líquido

debido a su alto precio tras la inflación. Nuestro país se ha convertido en el

mayor productor de este líquido dorado

que ensalza los sabores de cualquier alimento y que es un indispensable en el desayuno de millones de personas, tal y como corroboran los

59 AOVEs españoles incluidos

en la lista de los

100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo

según la novena edición de la guía

EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils

.

El resto de países a parte de España que cuentan con al menos un aceite en este listado de los 100 mejores son **Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel**.

El mejor aceite del mundo se elabora en Ciudad Real

En este sentido, el concurso internacional más influyente y prestigioso en cuanto a calidad del aceite se refiere ha otorgado

el primer premio

ha un

monovarietal de coratina

elaborado en un pequeño pueblo de la provincia de

Ciudad Real

.

Este aceite elaborado en pleno corazón de la comarca de los Montes procede de

aceitunas de recolección temprana

por ello posee aromas herbáceos y en boca es especiado, con un toque

amargo y picante

(nivel medio-alto). Una botella de 500 mililitros tiene un precio de 18,36 euros (

enlace de la tienda

).



Botella de 'AOVE Coratina' de Dehesa el MolinilloDehesa el MolinilloDehesa el Molinillo

Desde la propia Dehesa el Molinillo recomienda **degustarlo en crudo** y señalan que se "adapta muy bien a productos que previamente estén muy oreados como **carnes de larga maduración, mojama, tasajo**, etc; productos que van ligados a una curación previa o cuando busquemos una persistencia en boca", apuntan en su página web.

Un aceite producido entre linces, ciervos y águilas



Imagen aérea de la Finca Dehesa el Molinillo en Retuerta del Bullaque (Ciudad Real)Dehesa el MolinilloDehesa el Molinillo

4.200 hectáreas de puro monte castellano conforman esta finca situada entre los **700 y los 1.300 metros de altitud**. Un entorno natural privilegiado donde los olivos comparten espacio con especies autóctonas de la zona como ciervos, gamos, corzos, buitres y águilas, además de ganado vacuno, ovino y caprino que pastorean en la finca. Cabe señalar que esta Dehesa ha sido declarada **zona especial para la conservación del lince**.

Dehesa el Molinillo posee un larga y relevante historia. Esta finca se sitúa en uno de los pasos fronterizos que aseguraba el control de las rutas que unían

Toledo

con

Córdoba

en tiempos del reino árabe.



Imagen aérea de la Finca Dehesa el Molinillo en Retuerta del Bullaque (Ciudad Real)

"El clima continental, con veranos cálidos y otoños con lluvias, garantiza **las condiciones óptimas para el cultivo de nuestros olivares"**, afirman desde Dehesa el Molinillo.

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: directoalpaladar.com
Publicado: 18/12/2024
Audiencia: 7.800.075
Edición: Digital
Valor: 9.672€
Sección:
URL: directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/que-regalar-a...

Por qué creo que regalar aceite de oliva bueno es mejor que regalar jamón o vino

La Navidad es la **época por antonomasia de los regalos** y también de los regalos por compromiso. A gente que quieres y a gente que no quieres, pero tienes que regalarle algo, como detalle o como deferencia por los servicios prestados. A veces con estima y, otras veces, sin ella, toca pasar por un peaje de regalos que no son sencillos de atajar.

Especialmente si no conocemos bien a la otra persona. Regalar algo, sin ánimo de parecer Sheldon Cooper en la serie *The Big Bang Theory* y su compleja teoría del compromiso de regalar, es difícil. Sobre todo, si no quieres regalar algo que a la otra persona no le gusta o, directamente, no usará.

Por eso, **tampoco suelo creer en el amigo invisible**, a veces bautizado como amigo inservible. Sí, todos sabemos que acabamos amañando ese tipo de concursos. Igual que hacemos con Eurovisión o con las sedes del Mundial de fútbol, arrimando el ascua a nuestra sardina. PD: todo lo dicho anteriormente es broma.

Lo que no es broma es que regalar bien es difícil. Aún más cuando regalamos comida y **no sabemos ni quién lo va a comer ni sus gustos**. Y más aún cuando no tenemos en cuenta que, seguramente, esa persona pueda tener muchos otros regalos parecidos.

Hablo de personal sanitario, en general, donde raro es el profesional que no acaba llevándose **algunos regalos a casa cada Navidad**. También pasa, a menor escala, con abogados y profesiones vinculadas a leyes y números, pero pasa.

Lo cierto es que hay muchos regalos que parecen evidentes y buenos, pero que no tienen siempre por qué serlo, y acaban siendo rebotados a terceros. **Vino y alcoholes; dulces de todo tipo; embutidos; quesos; latas de conserva…** Pero nunca llueve a gusto de todos. Razón por la que considero que regalar un buen aceite de oliva virgen extra es el mejor regalo gastronómico posible. Y lo es por tres razones irrebatibles.

No expone a alergias ni a intolerancias alimentarias

Salvo que, de manera muy puntual, alguien pudiera tener una rara alergia o intolerancia alimentaria hacia este producto, la realidad es que es un producto de una limpieza extraordinaria. **No es un alérgeno** y, sobre todo, no topa además con todo tipo de pretensiones dietéticas que tengamos prohibidas o nos hayamos autoimpuesto.



Tomate y aceite. ©Aubocassa.

Los bombones, por ejemplo, pueden tener elementos animales o una cantidad elevada de azúcar. El jamón ibérico, en un sentido parecido, es un **problema para mujeres embarazadas** y para personas que no coman carne, en general o, en particular, carne de cerdo.

Con otros comestibles, como pastas, polvorones o cualquier otro perfil de dulces, es posible que nos metamos en problemas a costa de **alergias al gluten**, a ciertos aditivos, a los sulfitos –en algunos casos– o, de nuevo, con el azúcar.

Del vino, los destilados y el alcohol no se puede hablar más de la cuenta como regalo para todos los públicos. Ni todo el mundo lo bebe ni todo el mundo disfruta con ello. **Más allá de consideraciones nutricionales** o de salud. Con las conservas de pescado o marisco, por ejemplo, también entramos en un terreno complicado porque no deja de ser una alérgeno habitual.


Un hombre tomando pan con aceite. ©Almazaras de la Subbética.

Es cierto que, por poner excepciones, las **conservas vegetales** sí nos dejarían abrir el abanico, pues raro es que tengan alérgenos y contraprestaciones sanitarias, pero tienen un pequeño matiz que, como veremos ahora, no le sucede al aceite: el momento de consumo.

Es versátil



Alcachofas confitadas. ©Finca La Torre.

Un buen aceite de oliva virgen extra **se puede utilizar cuando quieras y como quieras**. Pecamos en exceso de utilizar solo el aceite de oliva 'bueno' para preparaciones en crudo, pero lo cierto es que lo puedes utilizar para lo que consideres. Desayunos, ensaladas, cocinar, aliños, marinar alimentos… Los límites del aceite de oliva virgen extra son inabarcables y eso es una ventaja para que, como contamos, lo puedas regalar sin problemas.

Te puedes hacer unas **tostadas de pan con aceite** para desayunar; puedes cogerte alguna de nuestras ensaladas y echarle un buen chorro de aceite; podrías hacer tus conservas domésticas con él; puedes hacer frituras con el aceite… Pienses lo que pienses hacer con él en tu casa, te vendrá bien.

Es para todos los públicos


Tostada con aceite de oliva virgen extra. ©Castillo de Canena.

Esto es un matiz más que relevante que, como decimos, trasciende al tema de intolerancias alimentarias o de alergias. También, comentamos, de las preferencias dietéticas de cada uno, bien sean por **cuestiones religiosas o sociales**.

Además, **el aceite de oliva es para todas las edades**. Tu hijo de siete años lo puede tomar, igual que tu abuela con 94 años, e igual que tu padre con 67 años –por poner varios ejemplos–. Algo que no sucede si hablamos de comer, masticar o deglutir productos que sean duros, demasiado potentes o, directamente, que no gusten por su perfil gustativo.

El **aceite de oliva no se enfrenta a este problema**, en líneas generales, aunque los buenos aceites de oliva virgen extra tengan ese perfil 'picante' a costa de los polifenoles, lo cual no deja de ser una buena noticia.

Los seis aceites de oliva virgen extra que yo regalaría

En casa consumo mucho aceite de oliva virgen extra. Más que la media española y la realidad es que lo uso para todo, incluso para las frituras, aunque sepa que por cuestiones económicas no es, en teoría, la mejor opción. Y mis recomendaciones hoy en el caso de regalar aceite de oliva van a ir enfocadas en cinco opciones –de virgen extra, evidentemente– que vayan en una escala de intensidad, en función de vuestros gustos o de la persona a regalar.

Aubocassa

Este aceite de oliva virgen extra 100% arbequina se elabora en una pequeña finca en el interior de Mallorca. Lo elijo porque además de tener una producción controlada y sostenida (y

sostenible) me parece un aceite de oliva virgen extra perfecto para los que buscan un **producto equilibrado**, que no es demasiado potente en cuanto al grado de picante y su perfil de frutado es medio.

Aceite de oliva virgen extra 100% Arbequina Aubocassa

* Algún precio puede haber cambiado desde la última revisión

Fresco, aromático, pero **sin pasarse de potente**, este Aubocassa es un gran aceite para los que temen enfrentarse a un virgen extra muy intenso, pero que no quieren renunciar al sabor, a la calidad ni a un buen perfil aromático, a costa de este aceite que, además, está adscrito a la asociación de Grandes Pagos del Olivar.

Dehesa El Molinillo

Se ha convertido, según la guía Evooleum (los Oscar del aceite de oliva virgen extra), en el mejor aceite del mundo en 2024. Un premio a tener en cuenta para la **versión de Dehesa El Molinillo** que, en su versión de aceituna coratina, me parece todo un acierto para regalar.

Aceite de oliva virgen extra Dehesa El Molinillo Coratina

* Algún precio puede haber cambiado desde la última revisión

Lo es, a mi juicio, porque combina un carácter frutal y un **grado de amargor y de picante moderado**, producto de la variedad que utiliza, y que es tan versátil como fácil de aceptar para todos los públicos.

Finca La Torre

Durante muchos años el aceite de oliva virgen extra de Finca La Torre se ha posicionado como uno de los mejores aceites del mundo, tanto en medallas como premios, y no es para menos. Aquí ya nos vamos a un **perfil de aceite de intensidad alta**, también en grado de frutado y de picor, pero para los que quieren aceite para los muy aceiteros es perfecto.

Aceite de oliva virgen extra ecológico Finca La Torre 100% hojiblanca.

* Algún precio puede haber cambiado desde la última revisión

En su versión hojiblanca, además, mantiene un **regusto muy floral y herbáceo** que lo hace especialmente adictivo para utilizarlo en crudo, tanto en tostadas como en ensaladas o como aliño. Para mí, otro imprescindible.

Puerta de las Villas

Son muchos los buenos aceites de oliva virgen extra que hacen las cooperativas españolas, especialmente andaluzas. Este Puerta de las Villas, **producido por la SCA San Vicente**, en Villacarrillo (Jaén), es otro virgen extra al que echar siempre el guante y, también, para tener a mano con sus 'hermanos pequeños'.

Seis botellas de aceite de oliva virgen extra Puerta de las Villas Picual Temprano.

* Algún precio puede haber cambiado desde la última revisión

Intensidad media-alta; buen tono de frutado intenso; todoterreno… Lo tiene todo y me parece que, para salirnos del perfil de aceites más conocidos con este **pical temprano**, es perfecto para iniciarse con un aceite que esté en un precio medio más asequible.

Castillo de Canena

En este caso, aunque Castillo de Canena tiene muchas referencias –y **todas me parecen un buen regalo**– nos vamos a uno de sus aceites más singulares: Primer Día de Cosecha Picual. Otro aceite para los muy aceiteros, intenso, aromático, con los perfiles de hierba fresca recién cortada y con notas altas de picante y de amargor.

Aceite de oliva Virgen Extra Primer Día de Cosecha Picual Castillo de Canena

* Algún precio puede haber cambiado desde la última revisión

Un aceite potente, que invita a seguir tomándolo, y que representa la quintaesencia de la **picual de Jaén** cuando se trabaja bien en el olivar y cuando se recoge de manera temprana, para mantener esos perfiles aromáticos tan marcados. Además, también cuenta con la garantía de ser uno de los productores presentes en la asociación Grandes Pagos del Olivar.

Sierras de la Subbéticas

Aquí nos plantamos, de nuevo, en uno de los aceites de oliva virgen extra más premiados del mundo y una garantía de calidad con, otra vez, el sello de una cooperativa como es **Almazaras de la Subbética**.

Aceite de oliva virgen extra ecológico Rincón de la Subbética

* Algún precio puede haber cambiado desde la última revisión

De verde muy intenso, con **notas de mata de tomate y hierbabuena**, con un frutado muy alto y con un buen equilibrio entre las notas dulces, picantes y amargas para un aceite adictivo del que siempre quieres tener a mano.

Imágenes | Finca La Torre / Aubocassa / Castillo de Canena

En DAP | 12 cooperativas andaluzas para comprar aceite de oliva a buen precio online y sin intermediarios

En DAP | 'Cosecha de otoño': el viejo truco que ha rescatado una almazara para hacer aceite de oliva de calidad, pero en mucha más cantidad

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/53hamv]

19 de diciembre de 2024

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Compras
- **Espacio:** 1.015 x 550 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 598.000
- **P.vistas:** 4.000.000
- **Valor publicitario**: 1.760´00 €





Evooleum

Una nueva edición del manual del aceite de oliva accesible y práctico, que cuenta con el reconocimiento de chefs y 'foodies'. 19,50 euros.

Actualizado: 19/12/2024 09:27 horas

THEOBJECTIVE

Medio: theobjective.com
Publicado: 19/12/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: theobjective.com/gastronomia/2024-12-19/regalos-con-sab...

Audiencia: 4.362.755
Valor: 5.409€

Regalos con sabor planificando un generoso Papá Noel

Pues ya estamos metidos de nuevo en la harina navideña. Un largo año ha pasado, si bien siempre parece corto, como si hubiera sido ayer cuando, otra vez, los preparativos y regalos volvían a cogernos desprevenidos, con casi todo por planificar. Es en ese contexto que nosotros regresamos con **ideas gastro** para agasajar a quienes queremos y regalar a alguno de los *foodies* que nos rodean. Condición (la de *foodie*) cada vez más extendida porque son cada vez más los declarados aficionados a comer bien, y también beber, que en su tiempo de ocio practican la afición con interés. Aunque no sólo ellos valoran un buen producto puesto en la mesa o convertido en regalo, porque a (casi) nadie amarga un dulce y entre estas propuestas -sólidas y líquidas- hay ideas para contentar a muchos el día de Navidad desde el **sentido del gusto**.

Acierto en crudo

Entre los clásicos que nunca defraudan sin duda los **embutidos** con pedigrí y los **aceites de oliva virgen extra** (AOVE). Dos productos que en esta época salen con sus mejores galas porque son regalos tan resultones que ahora ya se venden vestidos para la ocasión en lujosas presentaciones. Las opciones son infinitas. Entre los ibéricos se encuentran en algunas de las casas de mayor renombre de Guijuelo (Salamanca) o Jabugo (Huelva), como es el caso de Joselito, Montellano, Arturo Sánchez o Cinco Jotas, firmas que incluyen en la oferta tanto ibéricos loncheados como piezas enteras preparadas para regalar.

Ibéricos Montellano

En lo que respecta al **AOVE** las botellas en las que se presentan resultan elegantes y distinguidas en sí mismas, pero es que dentro contienen auténtico **oro líquido**. Entre los muchos existentes, pues tal vez se puede elegir el toledano **Dehesa el Molinillo Coratina** por acabar de recibir el premio como mejor AOVE del **mundo** 2025 en el concurso internacional **Evooleum**, ¡qué mejor razón! Procede de los Montes de Toledo, está elaborado con la variedad coratina, una aceituna que se caracteriza por el alto nivel de **polifenoles** que tiene (propiedades antioxidantes y antiinflamatorias) y razón por la que además ha sido también premiado como el **más saludable**. Por supuesto, es un aceite que procede de una recolección temprana, con alta complejidad aromática y gustativa, donde destaca un tono de amargor y picante medio-alto, propio de la variedad. Estupendo para disfrutar en crudo como todos los de su categoría virgen extra.

AOVE Dehesa El Molinillo

Cervezas navideñas

No son tantas, pero sí existen como concepto. Los expertos hablan de las *Winter Ale* (Ale de invierno) o *Christmas Ale* (Ale de Navidad) y es una cerveza especial que se consume en época navideña y se elabora pensando en esta temporada. Es por eso que suelen ser más intensas, con más sabor, con más cuerpo y también con mayor grado, y algunas incluyen ingredientes

asociados a esta época como especias concretas (nuez moscada, jengibre…), frutas o miel. Es el caso de la **cerveza de Navidad de Damm** que ha convertido en tradición un producto que va ya por el duodécimo año consecutivo que llega al mercado en estas fechas. Con un grado de 6,5º, está elaborada con agua, malta de cebada, arroz y lúpulo y tiene un perfil con destacadas notas frutales.

Un perfil de cerveza que también aparece en el original **calendario de Adviento** que ha sacado la cervecera toledana **La Sagra.** Consiste en una original caja, con 25 elementos, entre los que junto a una extensa variedad de cervezas de la marca -en concreto 19 estilos- incluye un abridor, una copa de cristal, un vaso y su cerveza básica en lata. Elaboraciones más o menos ligeras, con diversidad de grados alcohólicos (incluida una cero), y algunas de ellas propuestas de lo más llamativas, como la de miel y anís (una "*winter ale*" en toda regla), o la que hacen con calabaza. Un regalo divertido para sorprender a un aficionado cervecero.

Calendario de Adviento de cervezas La Sagra.

Por una buena causa

Con la **solidaridad** como reclamo, siempre causa acertada, más de una veintena de bodegas riojanas ha participado en una campaña para recaudar fondos destinados a ayudar a los afectados por la **DANA** en el Mediterráneo. Con este motivo, la iniciativa **Rioja con Corazón** cuenta con la participación de 25 bodegas de la **denominación de origen Rioja** que han embotellado uno de sus vinos con una etiqueta especial que refiere ese fin solidario.

A través de su venta **donarán** dos euros por botella vendida para financiar becas comedor y proyectos educativos para niños en riesgo de exclusión, así como para apoyar la campaña de emergencia tras las devastadoras inundaciones. Para adquirir esas elaboraciones hay que contactar directamente con las bodegas participantes: Barbarot Wines, Beronia, Bodega Vico, Bodegas Loli Casado, Bodegas Muriel, Bodegas Muro, Bodegas Murua, Grupo Bodegas Olarra, Bodegas Riojanas, Valdemar Family, Carlos Serres, Casa de Morales, Faustino Rivero, Finca de la Rica, Fincas de Azabache, GR99 Wines, Hacienda Grimón, Heras Cordón, Bodegas Javier San Pedro, Marqués de Tomares, Marqués de Vargas, Martínez Lacuesta, Ontañón, Bodegas Paco García, Zuazo Gastón.

Iniciativa Rioja con Corazón.

Para cafeteros y golosos

Dos calificativos que pueden coincidir o no, si bien en quien disfruta del momento del desayuno suelen confluir ambos. En cualquier caso no se condicionan, y detalles hay muchos para elegir, ya se trate de un gran aficionado al café o un loco de la cosa dulce. Feria incluida, pues el **Coffee Fest** (próxima edición del 15 al 17 de febrero en Ifema Madrid) es el lugar ideal para descubrir todo lo relacionado con el mundo cafetero punto de encuentro para profesionales y consumidores, son varias las marcas de café que en estas fechas despliegan toda la creatividad tanto en su gama de productos como de utensilios. Entre ellas destaca la colorida propuesta de Illy Cafe, **Christmas Box illycaffè** (89 €) compuesta por su icónica máquina de café Y3.3 que se acompaña de 54 cápsulas Iperespresso**.** Aunque son bastantes más las ideas que la marca ha diseñado para Navidad con una horquilla de precio amplísima… En lo que a golosos respecta

son estos días para darse un festín por el repertorio dulce que identifica estas semanas. Dejando el roscón para la cercanía del 6 de enero es el **panettone** el que ya ha hecho acto de aparición desde hace días y algunos vienen haciendo ruido como los que firma **Casa Losito**, de procedencia italiana (en concreto el obrador se ubica en Turín) pero con sede en Madrid, donde ofrecen ocho variedades distintas a la venta en exclusiva en El Corte Inglés y tiendas del grupo. Se puede sumar a ellos los que hacen en **Pastelería Mallorca** y en **La Duquesita**, dos referentes clásicos en Madrid.

Cafetera Illy.

Ostras y caviar

Sin duda dos regalos de los más originales, por insospechados, y por supuesto lujosos. El caviar más fácil de ofrecer como presente que las ostras, aunque nada es imposible si hay voluntad… y presupuesto. Bien es verdad que son dos productos con los que en la mesa se puede quedar de maravilla siempre que los reunidos tengan afición. De ser así, para esos aficionados al caviar puede estar el de **Ambrose & Paubet,** firma francesa, pero cuyo producto se cría en el agua natural de los Alpes, en un entorno semisalvaje donde llevan a cabo la **crianza natural de los esturiones**. En su catálogo incluyen siete **variedades de caviar,** todos de especie pura sin hibridar, es decir, huevo fresco de esturión con una textura sedosa y con complejidad gustativa.

Por último, como alternativa en el mercado de las ostras está la **empresa familiar Arrom** que te las pone en casa. Es un proyecto dedicado a la selección y comercialización de pescados y mariscos del mundo y las ostras que sirven son Poget, una referencia en el mundo de las ostras que proceden de los caladeros franceses de Marennes–Olerón.

LOS PRODUCTOS SELECCIONADOS NO RESPONDEN A NINGÚN MOTIVO COMERCIAL SINO EXCLUSIVAMENTE A UN CRITERIO PROFESIONAL.

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: 20/12/2024
Edición: ALTO GUADALQUIVIR
Sección: SOCIEDAD

Audiencia: 61.000
Difusión: 5.817 Ejemplares
Valor: 2.496€

ALMAZARA DE LUQUE SCA



Instalaciones de la Almazara de Luque.

Tradición y calidad aceitera

La Almazara de Luque SCA, perteneciente a la Denominación de Origen Protegida (DOP) Baena, surgió de la fusión de la SCA Santa Rita con la Olivarera Nuestra Señora del Rosario, uniendo a 1.200 socios. Su zona de producción abarca desde los terrenos escarpados de la Sierra Subbética hasta los olivares más llanos que limitan con Jaén, con variedades principales como la picual, picuda y hojiblanca. La empresa cuenta con dos instalaciones: la matriz, en la glorieta del Convento, donde se molturan las aceitunas, y otra moderna planta en el polígono El Alamillo, equipada con fábrica, bodega y un bar-restaurante. Sus marcas, Albenzaide, Abuchite y Montes de Luque, buscan destacarse en el mercado del virgen extra envasado. Con integraciones estratégicas en Oleícola El Tejar y Almazaras de la Subbética, y respaldados por premios como el Mezquita y su aparición en la guía Evooleum, avanzan en consolidar su prestigio internacional en el sector.

La ficha

Nombre:
Almazara de Luque SCA.
Dirección:
Glorieta del Convento, 3.
Municipio:
Luque.
Año de fundación:
1962 (fusión en 2016).

Presidenta/gerente:
Ana Mª Luque Baena y Antonio López-Corpas Luque.
Producción estimada de aceite (media):
3,9 millones de kilos.
Marcas de su aceite:
Albenzaide y Montes de Luque.



Principales mercados:
Nacional e Internacional (tanto en sus marcas como a granel).
Cuestiones reseñables:
Suele aparecer en el podio de concursos, con medallas y premios, y ahora apoyada por Almazaras de la Subbética.

CÓRDOBA

Medio: Córdoba
Publicado: 20/12/2024
Edición: ALTO GUADALQUIVIR
Sección: SOCIEDAD

Audiencia: 61.000
Difusión: 5.817 Ejemplares
Valor: 2.870€

SCA NUESTRA SEÑORA DE CONSOLACIÓN (DOÑA MENCÍA)

Reconocimiento internacional

Esta cooperativa de Doña Mencía, en plena Subbética cordobesa, presenta una gran variedad de tipos de aceitunas. Aprovechando esta riqueza varietal, produce un aceite de oliva virgen extra muy equilibrado, que es seleccionado de entre los mejores de su producción y sometido a los más estrictos controles de calidad, por parte de la DO Baena. El buque insignia, desde sus inicios, ha sido la búsqueda de la calidad como factor diferencial en sus aceites. Ese esfuerzo continuado se ha visto recompensado con la concesión de diferentes premios, entre los que destacan varias medallas de oro de la DO Baena, la inclusión en 'Evooleum Top 100 Awards' o el galardón Mezquita de Oro, todos logrados en las últimas campañas.

La ficha

Nombre:
SCA Ntra. Sra. de Consolación.
Dirección:
Calle La Molinera, 6.
Municipio:
Doña Mencía.
Año de fundación:
1961.

Presidente/gerente:
Manuel Priego Cubero.
Producción estimada de aceite (media):
2,7 millones de kilos.
Marcas de su aceite:
Laderón, Calatraveño y El Henazar.



Principales mercados:
España.
Cuestiones reseñables:
Sus olivos son de montaña y producen las variedades picual, hojiblanca, picuda, chorrúa, pajarera... de las que se obtiene un gran aceite multivarietal.

CAPRICHO ANDALUZ (CABRA)

Avanzando en sostenibilidad

La empresa egabrense Capricho Andaluz es un claro ejemplo de apuesta por la sostenibilidad, un esfuerzo que tiene su máxima expresión al hacer que sus envases sean más ecológicos, reduciendo el plástico en su fabricación y estudiando alternativas de nuevos materiales como ya viene haciendo con material reciclado en los envases de las tarrinas de aceite de oliva virgen extra. Capricho Andaluz se encuentra, además, buscando nuevos modelos de comercialización del aceite de oliva virgen extra, a través de una apuesta clara por la innovación y por la calidad a través del I+D, como son las mencionadas tarrinas monodosis de aceite de oliva virgen extra, como en otra serie de productos tanto en España como en otros países.

La ficha

Nombre:
Capricho Andaluz SL.
Dirección:
Crta. Cabra-D.Mencía. Km. 2,1.
Municipio:
Cabra.
Año de fundación:
1998.

Presidente/gerente:
David Carranza y Juan Pablo Gutiérrez.
Producción estimada de aceite (media):
3 millones de kilos.
Marcas de su aceite:
Borges, Star, Castillo Andaluz y



Capricho Andaluz.
Principales mercados:
España.
Cuestiones reseñables:
Ha mejorado la eficiencia energética de la línea de limpieza de aceitunas de la planta industrial de Capricho Andaluz SL.

CÓRDOBA

Medio: Córdoba
Publicado: 20/12/2024
Edición: ALTO GUADALQUIVIR
Sección: SOCIEDAD

Audiencia: 61.000
Difusión: 5.817 Ejemplares
Valor: 2.496€

ACEITES DE OLIVA DEL SUR (BUJALANCE)

Reconocimiento y prestigio

Con una trayectoria de 35 años, esta almazara surgió a través del interés conjunto de agricultores y expertos en maquinaria que compartían la pasión por el AOVE en la zona. Desde entonces, en Aceites de Oliva del Sur se ha logrado procesar anualmente unos 20 millones de kilos de aceitunas con prestigio internacional. La empresa mantiene un fuerte compromiso con las prácticas sostenibles y basa su actividad en la transparencia con agricultores y clientes. Bajo su marca principal, El Villar de la Vega, y otras secundarias, comercializan aceites obtenidos de diferentes variedades de aceitunas. Multitud de premios avalan su trabajo, como la consideración de haber sido uno de los 100 mejores aceites del mundo por la 'Guía Evooleum' en 2019.

La ficha

Nombre:
Aceites de Oliva del Sur SA.
Dirección:
Carretera de Cañete S/N.
Municipio:
Bujalance.
Año de fundación:
1988.

Presidente/gerente:
Antonio Abril / Juan Lara.
Producción estimada de aceite (media):
4.500 toneladas.
Marcas de su aceite:
El Villar de la Vega y otras marcas.



Principales mercados:
Nacional e internacional (Portugal, Francia, Italia y Alemania).
Cuestiones reseñables:
En 2019 fue distinguida como productora de uno de los 100 mejores aceites por 'Evooleum'.

LUIS DEL PINO SL (MONTALBÁN)

Una labor intergeneracional

Fundada en 1939 en la localidad de Montalbán por Manuel del Pino Cañete, la almazara Nuestro Padre Jesús del Calvario se distingue por unir tradición y modernidad en su producción. El empresario comenzó en 1935 elaborando vinos Pedro Ximénez, si bien más tarde apostó por diversificar con el aceite de oliva, un legado que hoy continúa la tercera generación de la familia Del Pino. Además de las fincas propias, la almazara trabaja con agricultores locales, lo que les permite obtener AOVE de excelente calidad, comercializado bajo las conocidas marcas El Calvario y Monteblanco. Este enfoque colaborativo, asimismo, se antoja un seguro de sostenibilidad y un refuerzo para los valores tradicionales que presume la entidad.

La ficha

Nombre:
Bodegas Luis del Pino SA.
Dirección:
Calle Llano del Calvario, 8.
Municipio:
Montalbán.
Año de fundación:
1939.

Presidente/gerente:
Manuel Luis del Pino Espejo.
Producción estimada de aceite (media):
4.500 toneladas.
Marcas de su aceite:
El Calvario y Monteblanco.
Principales mercados:



Nacional e internacional.
Cuestiones reseñables:
Esta almazara compagina el trabajo en sus fincas propias con la aportación de agricultores locales. Sus aceitunas son de la variedad pical, hojiblanca, picuda o arbequina.

CÓRDOBA

Medio: Córdoba
Publicado: 20/12/2024
Edición: ALTO GUADALQUIVIR
Sección: SOCIEDAD

Audiencia: 61.000
Difusión: 5.817 Ejemplares
Valor: 2.870€

ALMAZARA VIRGEN DEL VOTO (BUJALANCE)

El trabajo de la excelencia

En pleno corazón de la campiña cordobesa, la almazara Virgen del Voto sobresale por la elaboración de aceites de oliva vírgenes y extras de las variedades picual y arbequina. Su compromiso con la calidad se refleja en cada etapa del proceso productivo, desde el cuidado del olivar hasta la comercialización del aceite. Esta dedicación ha sido reconocida con numerosos galardones, incluyendo el Mezquita Oro en 2022, además de su aparición en la prestigiosa 'Guía Evooleum', en la que se recogen los mejores aceites del mundo. Su oferta es una muestra del esmero y la excelencia que define a esta almazara, una de las más distinguidas a nivel provincial dentro del ámbito.

La ficha

Nombre:
Virgen del Voto SL.
Dirección:
Pol. Ind. Cerro de la Virgen, 70.
Municipio:
Bujalance.
Año de fundación:
1999.

Presidente/gerente:
José Luis Benítez.
Producción estimada de aceite (media):
Alrededor de 1.500 toneladas de aceite.
Marcas de su aceite:
Aceites Virgen del Voto.



Principales mercados:
Nacional e internacional.
Cuestiones reseñables:
Con distinciones como el Mezquita de Oro en 2022 o su aparición en 'Evooleum', esta firma oleícola resalta por su búsqueda de la excelencia.

COOPERATIVA OLIVARERA SANTIAGO APÓSTOL (VILLANUEVA DEL REY)

Productor y soporte industrial

Esta cooperativa localizada en Villanueva del Rey se encuentra integrada por 500 socios, principalmente del Valle del Guadiato, destacando por ser un ejemplo de esfuerzo colectivo. Bajo las marcas Dcoop y Cordoliva, produce aceites de oliva virgen extra que destacan por su calidad y pureza. Sus modernas instalaciones, por otra parte, también permiten cumplir con los más altos estándares de producción, además de diversificar su oferta con servicios como la venta de maquinaria y accesorios especializados. Esta empresa aceitera se erige como un pilar fundamental en la economía agrícola de la comarca, al igual que un soporte industrial de referencia para muchas de las entidades relacionadas con el sector.

La ficha

Nombre:
Olivarera Santiago Apóstol SCA.
Dirección:
Extramuros, s/n.
Municipio:
Villanueva del Rey.
Año de fundación:
1959.

Presidente/gerente:
Antonio Fernández Ajenjo.
Producción estimada de aceite (media):
500 toneladas de aceite de oliva.
Marcas de su aceite:
Dcoop y Cordoliva.



Principales mercados:
Nacional e internacional, a través de la marca Dcoop.
Cuestiones reseñables:
Su actividad no se limita a la producción de aceite. También recoge maquinaria y accesorios especializados en su oferta.

Medio: gourmet.ideal.es
Publicado: 20/12/2024 **Audiencia**: 991.741
Edición: **Valor**: 1.021€
Sección:
URL: gourmet.ideal.es/actualidad/guia-evoleum-plasma-gran-mo...

gourmet.ideal.es
20/12/2024

La guía Evoleum plasma el gran momento del aceite de oliva | Ideal

Viernes, 20 de diciembre 2024, 00:05

No hay nada como haber tenido problemas de abastecimiento, carencias y precios desorbitados para apreciar el zumo de aceituna. Así lo señala la guía de Juan Peñamil, rey de nuestra alimentación y componente de la triada alimentaria mediterránea: cereales, vino y aceite de oliva.

Triquiñuelas de siempre

Cuando escribo siempre, me refiero al pasado siglo XX, tan cercano. Los fraudes y picaresca en los productos eran habituales. Por ignorancia, falta de formación o malas praxis, lamentablemente a veces de forma premeditada y causando situaciones tan graves como el que se produjo con la intoxicación por el aceite de colza adulterado con aceite industrial. A día de hoy, todavía hay personas que sufren secuelas por aquello.

Exigir mayor y mejor información sobre AOVE

Pienso que 'alguien' no quiere mejorar los datos impresos en la etiquetas, lo que ayudaría a discernir y valorar el aceite a comprar. La presunta confusa publicidad de ciertas marcas de aceite conocidas no hace nada más que liar al consumidor. Pregonan: «suave, intenso, para freír, 0,4 de acidez, extracción en frío», y un largo etc. Y esos datos no sirven para nada. Ni se ajustan a los parámetros con los que se rigen las Denominaciones de Origen y Consejos Reguladores. La acidez no sirve de nada palatalmente, dado que no se aprecia en boca.

Categorización real del AOVE

Hay cuatro calificaciones. Aceite de oliva virgen extra: el mejor y más cotizado de los aceites de oliva. Sus aromas límpidos con olor a césped recién cortado, planta de tomate y frutado en boca. Es la máxima calidad que puede alcanzar un aceite de oliva. Se obtiene exclusivamente a partir de la extracción en frío, sin procesos químicos, lo que garantiza la pureza del producto. Rico en polifenoles, que ayudan a combatir el envejecimiento celular y reducir la inflamación. Aceite de oliva virgen: ya no se llama 'extra. El aceite de oliva virgen, aunque sigue siendo de alta calidad, cuenta con la presencia de algunos defectos leves en el proceso de producción. Aunque no ha sido refinado ni tratado químicamente, su perfil de sabor es menos intenso en comparación con el AOVE y, además, su contenido de antioxidantes es menor.

Los dos últimos aceites de la producción

Aceite de oliva refinado: se obtiene a través de un proceso químico en el que el líquido elimina el color, olor y sabor. Es así como se extrae un producto conocido como 'lampante', el cual se mezcla con aceite de oliva virgen para darle color. Aceite de oliva de orujo, que bien elaborado es comestible en todas sus versiones: para fritos, guisos, etc. Y como se ha dicho siempre, ¡Felices Pascuas!

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: viajar.elperiodico.com
Publicado: 20/12/2024 **Audiencia**: 625.211
Edición: Digital **Valor**: 907€
Sección:
URL: viajar.elperiodico.com/viajeros/regalos-navidad-perfect...

20/12/2024

¿No sabes que poner debajo del árbol? 12 regalos de Navidad perfectos para 'foodies'

Descuentos

¿No sabes que poner debajo del árbol? 12 regalos de Navidad perfectos para 'foodies'

¿No sabes qué regalar en Navidad? Te damos unas cuantas ideas que son perfectas para poner debajo del árbol de una persona apasionada de la gastronomía y el buen beber.

Unos cuantos regalos perfectos para amantes de la gastronomía. / Istock

-

19/12/2024, 11:22

¿Tienes un amigo o familiar que parece tener un radar para encontrar los mejores restaurantes, probar los platos más deliciosos y descubrir nuevos sabores que despiertan su paladar? Seguro que sí. Esa persona es un auténtico foodie , y tú lo sabes. P ero cuando llega el momento de hacerle un regalo, elegir puede ser todo un desafío debido a la inmensa variedad de opciones disponibles.

Tanto si tienes un amigo que es un auténtico 'sibarita', como si tienes un familiar que babea con las exclusivas creaciones navideñas o si tienes otro al que no le puede faltar una buena copa encima de la mesa... tenemos el regalo perfecto para cada uno de ellos. Estas son nuestras recomendaciones:

Un vino para celebrar

22 Barricas Gran Reserva de Bodegas Montecillo

Si tienes un amigo o un familiar que no se sienta a la mesa sin un buen vino... tranquilos, porque tenemos una opción con la que seguro que no fallas. Un vino de Bodegas Montecillo que fusiona el uso de los cuatro varietales más icónicos de Rioja.

22 Barricas Bodegas Montecillo

COMPRAR

Hablamos de su nuevo 22 Barricas Gran Reserva, un vino tributo al legado centenario de la tercera bodega más antigua de la D.O.Ca Rioja. Una edición limitada de la que solo hay disponibles 6.600 botellas debido a la elevada exigencia y sumo cuidado que se ha tenido en la selección de la uva. ¡ Un imprescindible !

PVP: 35,50€

Ibéricos para babear

Productos de Alta Expresión COVAP

No hay Navidades sin COVAP, uno de los mejores elaboradores de ibéricos de nuestro país. Y, como cada año, vuelven con sus productos de Bellota 100% Ibéricos Alta Expresión, su símbolo de mayor calidad . Y vienen con packs que son perfectos para regalar al amante de estos embutidos, que los encontrarás en siete opciones diferentes.

Desde un Jamón de Bellota 100% Ibérico Alta Expresión D.O.P. Los Pedroches , del que solo cuentan con 452 piezas, a otros lotes con Lomo de Bellota 100% Ibérico. Si eres más de regalar lotes con sobres que representen toda su gama tienes el de 5 sobres de 70 g de Jamón de Bellota 100% Ibérico cortado a mano, Paleta de Bellota 100% Ibérica cortada a mano, Lomo de Bellota 100% Ibérico, Chorizo de Bellota Ibérico y Salchichón de Bellota Ibérico.

Jamón Alta Expresión Luxury Collection de COVAP.

/ COVAP

COMPRAR

Para los amantes del Jamón de Bellota 100% Ibérico Alta Expresión, esta nueva colección presenta dos opciones ya loncheadas , una formada por 18 sobres de 70 g de Jamón de Bellota 100% Ibérico cortado a mano y otra por 18 sobres de 70 g de Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P. Los Pedroches, cortado a mano. Todos ellos, y otras sorpresas más, son perfectos para los que no quieren fallar estas navidades.

Para fans de las burbujas

Máquina de hacer agua con gas de SodaStream

Si tienes un amigo o un familiar al que le fascina el agua con gas... venimos con el regalo DEFINITIVO: la nueva SodaStream ART , unas máquinas de hacer agua con gas que llevan años revolucionando el mercado por transformar el agua corriente en agua burbujeante sin necesidad de baterías ni cables.

El regalo definitivo para amantes del agua con gas.

/ SodaStream

Ahora, además, viene con unos cuantos concentrados que te permitirán hacer refrescos como Pepsi, Pepsi Zero, 7UP, 7UP Zero, Mirinda y Mirinda Zero en apenas unos segundos.

PVP: 129,90€

Un pack que te lleva hasta Islandia

Pack Andrés Velencoso y Martin Miller's

La ginebra Martin Miller's ha querido homenajearse haciendo un viaje hacia sus tierras, Islandia. Y lo han hecho con una colaboración con Andrés Velencoso, que intenta reinterpetar uno de los grandes iconos del país. ¿De qué trata? De un lopapeysa (término que da nombre a un jersey tradicional islandés) que se caracteriza por su diseño de grecas , surgido del interés por aprovechar uno de los bienes más preciados de la región: la lana. Así encontramos un pack perfecto para regalar: una Martin Miller's, una de las mejores ginebras del mercado, con un jersey que es un auténtico sueño y que se inspira en los colores de la marca.

PVP: 55€

Un regalo 2x1 con el que no fallarás.

/ Martin Miller's

Un champagne que grita Navidad

Moët & Chandon edición especial Navidad

No hay navidad sin un buen champán. Y si pensamos en champán pensamos inevitablemente en Moët & Chandon. Un regalazo para amantes de esta bebida que viene, en Navidad, con una edición especial que rinde homenaje a su legado y que viene adornada con detalles dorados en forma de uva, hojas colgantes y motivos orgánicos. Lo encontrarás en dos de sus grandes 'top ventas'. En el champagne Moët & Chandon Brut Impérial y en el Moët & Chandon Impérial Rosé.

PVP: 44,95€

Un regalazo para Navidad: la edición exclusiva de este champán para Navidad.

/ Moët & Chandon

Para los que no pueden vivir sin chocolate

Los bombones de Cacao Sampaka

Si conoces a alguien que babea cada vez que ve chocolate... tenemos el regalo perfecto. Y es que no hay nada más dulce que regalar unos bombones, como los que presenta en forma de pirámide la nueva colección de Navidad de Cacao Sampaka . Lo encontrarás en dos tamaños: de 16 y 36 bombones y cuenta con cuatro variedades: cremoso de almendra miel, tres orígenes, haba tonka y especias de Navidad. Os lo aseguramos... están especialmente buenos y es un regalo sin fallos.

PVP: 22€ y 45€

Cacao Sampaka, Caja 36 Bombones, Pira■mide Coleccio■n Navidad

/ Cacao Sampaka

Para amantes de los productos artesanales

SENSIA Experiencia

Es uno de los grandes regalazos para cualquier foodie que se precie: una suscripción que ofrece cada mes una selección sorpresa y exclusiva de p roductos gastronómicos y artesanales únicos. Una cuidada selección hecha con mimo, de a rtículos que proceden de pequeños productores españoles y que son difíciles de encontrar en los grandes canales de venta.

Productos de Sensia Experiencia.

COMPRAR

Estos se presentan de manera temática para una vivencia más divertida y vienen acompañados de fichas con la peculiar historia de cada producto, recetas, tres listas de música de Spotify para envolver la experiencia y un podcast para mayor inmersión en el concepto o área geográfica elegida ese mes. Más que un regalo... una experiencia que seguro que disfrutará muchísimo.

PVP: desde 90€

Para auténticos sibaritas

Caviar Riofrío

Si la persona a la que regalas destaca por ser un auténtico sibarita... tenemos el regalo que hará de sus navidades un auténtico placer gastronómico. No es otra cosa que el primer caviar ecológico del mundo, el de Riofrío . Un suculento y exquisito caviar beluga que se obtiene exclusivamente en las aguas puras de Riofrío. Se quedará con la boca abierta.

PVP: desde 79€

El caviar con el que no se falla: el de Riofrío.

/ Caviar Riofrío

Para los apasionados del aceite

Dehesa El Molinillo Coratina - El mejor aceite del mundo 2024

Si es de los que no puede vivir sin un buen aceite sobre la mesa... ¿por qué no regalarle el mejor aceite del mundo 2024? Este año, según la prestigiosa guía Evooleum, el mejor AOVE del mundo es Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego. Lo hemos probado y solo podemos decir que es un auténtico espectáculo para el paladar. ¡ Acertarás seguro !

PVP: 20€

El mejor aceite del mundo 2024 es español y es este.

/ Dehesa El Molinillo

Para el que no puede vivir sin queso

Queso "Etiqueta Roja" Los Cameros

Si quieres regalar un queso único... entonces tienes que regalar uno de estos, de los que solo han salido 1000 unidades consideradas como verdaderas "piezas de autor". Estos, que se han madurado en una cava de piedra subterránea, son un auténtico lujo que vienen presentados en

100 estuches especiales de edición limitada. ¿Amante del queso? Este es el regalazo perfecto.

PVP: 70,50€

Así es la edición especial del queso Los Cameros.

/ Los Cameros

Para el amante del buen ron... y de los mensajes bonitos

Botella de ron personalizada de Barceló

Si es amante del ron... entonces ahora puedes regalarle su bien más preciado de una forma personalizada. Y es que Ron Barceló ha lanzado esta Navidad una edición limitada para personalizar su icónica botella y dedicársela a quien quieras. Incluso si quieres dedicarle unas palabritas a tu cuñado... que nunca está de más. Podrás hacerte con una de estas botellas en Barceló IndaJaus .

PVP: 19,45€

Personaliza tu botella de Barceló para quien tu quieras.

/ Barceló

Para el que no puede vivir sin la sobremesa

Kit de Navidad de Licor 43

Si es fan de la sobremesa y, sobre todo, del Licor 43... el regalo perfecto se presenta en una exclusiva caja con el que le dejarás con la boca abierta. Un momento perfecto para enseñarle el cóctel del año: el Carajillo 43 , perfecto para los que aman una sobremesa con un buen cóctel a base de café. La cajacuenta con una botella de Licor 43, una coctelera, un jigger, dos vasos y una baraja de la afamada cada Fournier con diseños de Suso33.

Un kit perfecto para regalar.

/ Licor 43

Y tú... ¿qué vas a poner bajo el árbol?

Tags _

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: huffingtonpost.es
Publicado: 21/12/2024
Audiencia: 20.141.704
Edición: Digital
Valor: 24.975€
Sección:
URL: huffingtonpost.es/life/consumo/peligra-trono-andalucia-...

Peligra el trono de Andalucía con el aceite de oliva: este pueblo manchego le planta cara

El manchego Dehesa el Molinillo Coratina, de Retuerta del Bullaque, en Ciudad Real, ha sido elegido este año el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo de la campaña 2024/2025 en la novena edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, donde figuran siete españoles en el 'top 10'.

En concreto, el español Dehesa el Molinillo Coratina, un monovarietal manchego de la variedad coratina, que se ha alzado con el primer puesto con 97 puntos, seguido por el también cordobés Rincón De La Subbética (96 puntos), mientras que cierra el podio el aceite italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos).

En el 'top 10' también figuran el madrileño LOA 77 en la cuarta posición, el cordobés Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, en la sexta plaza; el ciudadrrealeño Valdenvero Hojiblanco, séptimo, O.Live Ecologic de Jaén, octavo, y el alicantino Ma'sarah Lecciana, décimo.

Por su parte, en el 'top-100' están presentes 11 países (España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel), siendo España, el mayor productor mundial de aceite de oliva con 59 AOVEs -37 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 19.

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

Medio: Ideal
Publicado: 21/12/2024
Edición: Jaén
Sección: MISCELANEA PUBLICIDAD

Audiencia: 143.000
Difusión: 15.455 Ejemplares
Valor: 5.175€

AOVE OLIVARES VIVOS



Gama de productos de 'Olivares Vivos'.



AOVE certificado por 'Olivares Vivos'.



Mochuelo europeo posado en un olivo.

AOVE 'OLIVARES VIVOS', LA OPCIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA REGALAR EN NAVIDAD

Apoye la recuperación de la flora y la fauna andaluza cada vez que abra una botella de aceite Olivares Vivos

JAÉN

J. Cruz. La Navidad es buen momento para cuidar de nuestros seres queridos y mostrarles nuestro aprecio, sin olvidar el impacto de nuestras acciones en el planeta. Por ello, los AOVE que cuentan con la certificación Olivares Vivos son un regalo ideal que permite apostar por la restauración de la flora y la fauna, apoyando al mismo tiempo el olivar tradicional y el mundo rural.

Olivares Vivos es un modelo de cultivo innovador que recupera la biodiversidad en el olivar y la transforma en rentabilidad para los agricultores. Este sello, que llevan ya más de 40 marcas de AOVE, se creó con el objetivo de frenar la pérdida de la biodiversidad agrícola, amenazada por prácticas como la intensificación del olivar o el abuso de fitosanitarios.

Regalando Olivares Vivos, además de disfrutar de un producto de excelente calidad, los consumidores son partícipes de la protección del patrimonio natural mediterráneo y la lucha contra el cambio climático, algo diferente en la gastronomía y las recetas sostenibles. Olivares Vivos es una opción saludable y responsable que cuida del planeta y que dejará un recuerdo especial en las personas que lo reciban.

La certificación se inicia con una primera medición de biodiversidad. Posteriormente, tras poner en marcha un plan de actuaciones, se obtiene un sello intermedio denominado 'En transición a Olivares Vivos'. Transcurridos unos años, el agricultor puede solicitar una nueva medición y, en caso de cumplir los objetivos establecidos, recibe el sello definitivo de 'Olivares Vivos'.

'Olivares Vivos' garantiza la trazabilidad del producto del campo a la mesa

La renovación de la certificación se lleva a cabo con mediciones cada cinco años para asegurar la recuperación de la biodiversidad. De esta forma, 'Olivares Vivos' corrobora periódicamente que sus productos, además de ser de gran calidad, siguen recuperando la flora y la fauna. En pocas palabras, el sello Olivares Vivos asegura que su AOVE es beneficioso tanto para las personas como para nuestro planeta.

La certificación está abierta a los agricultores que quieran recuperar biodiversidad y garantiza al consumidor la trazabilidad del producto del campo a la mesa.

Garantía de calidad

El modelo Olivares Vivos cuenta en todo momento con la supervisión de técnicos expertos, y está desarrollado sobre la base científica del mayor estudio a nivel mundial sobre la biodiversidad del olivar. Por otra parte, está impulsado por olivicultores e instituciones públicas y privadas de gran prestigio que apuestan por un modelo rentable y comprometido con el futuro del olivar. Todo ello ha permitido elaborar la primera certificación en toda Europa para un producto agroalimentario que certifica la recuperación de biodiversidad.

El proyecto LIFE Olivares Vivos+ (2021-2026) está financiado por el programa LIFE de la Comisión Europea y está acelerando la difusión del modelo Olivares Vivos por las principales regiones olivareras europeas y extendiéndolo a otros productos. El proyecto está desarrollado por SEO/BirdLife como socio coordinador y por la Diputación Provincial de Jaén, la Universidad de Jaén, la Estación Experimental de Zonas Áridas del CSIC, la Universidad de Évora, DREAm-Italia, la Organización Agrícola Helena y Juan Vilar Consultores Estratégicos.

Premiados a nivel nacional e internacional

Los AOVE con el sello 'Olivares Vivos' cuentan con numerosos premios y galardones debido a su calidad y prestigio. Éstos son frecuentemente seleccionados para formar parte de la 'Guía Evooleum', una clasificación con los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo elaborada anualmente por Mercacei, un grupo editorial con una amplia trayectoria en el sector olivarero. En la edición correspondiente a 2025 han sido seleccionadas seis marcas de Olivares Vivos: Oro del Desierto, (Tabernas, Almería); 5 Elementos, (Los Navalmorales, Toledo); Oro de Cánava, (Jimena, Jaén); Dominus, (Mancha Real, Jaén); Omed, (Ácula, Granada); y Magnasur, (Bedmar, Jaén). El AOVE jiennense Dominus también se encuentra entre los ocho AOVE de 'Jaén Selección' 2025, que encabezarán la promoción del oro líquido que la Diputación de Jaén realizará en las distintas acciones turísticas y gastronómicas a las que acudirá a lo largo de 2025, entre las que se encuentra FITUR.

Medio: ideal.es
Publicado: 21/12/2024
Edición: Digital
Sección:
URL: ideal.es/content-local/aove-olivares-vivos-la-opcion-sa...
Audiencia: 3.067.245
Valor: 3.803€

AOVE ‘Olivares Vivos’, la opción saludable y sostenible para regalar en Navidad

La Navidad es buen momento para cuidar de nuestros seres queridos y mostrarles nuestro aprecio, sin olvidar el impacto de nuestras acciones en el planeta. Por ello, los AOVE que cuentan con la certificación Olivares Vivos son un regalo ideal que permite apostar por la restauración de la flora y la fauna, apoyando al mismo tiempo el olivar tradicional y el mundo rural.

Olivares Vivos es un modelo de cultivo innovador que recupera la biodiversidad en el olivar y la transforma en rentabilidad para los agricultores. Este sello, que llevan ya más de 40 marcas de AOVE, se creó con el objetivo de frenar la pérdida de la biodiversidad agrícola, amenazada por prácticas como la intensificación del olivar o el abuso de fitosanitarios.

Regalando Olivares Vivos, además de disfrutar de un producto de excelente calidad, los consumidores son partícipes de la protección del patrimonio natural mediterráneo y la lucha contra el cambio climático, algo diferente en la gastronomía y las recetas sostenibles. Olivares Vivos es una opción saludable y responsable que cuida del planeta y que dejará un recuerdo especial en las personas que lo reciban.

La certificación se inicia con una primera medición de biodiversidad. Posteriormente, tras poner en marcha un plan de actuaciones, se obtiene un sello intermedio denominado ‘En transición a Olivares Vivos’. Transcurridos unos años, el agricultor puede solicitar una nueva medición y, en caso de cumplir los objetivos establecidos, recibe el sello definitivo de ‘Olivares Vivos’.

La renovación de la certificación se lleva a cabo con mediciones cada cinco años para asegurar la recuperación de la biodiversidad. De esta forma, ‘Olivares Vivos’ corrobora periódicamente que sus productos, además de ser de gran calidad, siguen recuperando la flora y la fauna. En pocas palabras, el sello Olivares Vivos asegura que su AOVE es beneficioso tanto para las personas como para nuestro planeta.

La certificación está abierta a los agricultores que quieran recuperar biodiversidad y garantiza al consumidor la trazabilidad del producto del campo a la mesa.

Garantía de calidad

El modelo Olivares Vivos cuenta en todo momento con la supervisión de técnicos expertos, y está desarrollado sobre la base científica del mayor estudio a nivel mundial sobre la biodiversidad del olivar. Por otra parte, está impulsado por olivicultores e instituciones públicas y privadas de gran prestigio que apuestan por un modelo rentable y comprometido con el futuro del olivar. Todo ello ha permitido elaborar la primera certificación en toda Europa para un producto agroalimentario que certifica la recuperación de biodiversidad.

El proyecto LIFE Olivares Vivos+ (2021-2026) está financiado por el programa LIFE de la Comisión Europea y está acelerando la difusión del modelo Olivares Vivos por las principales regiones olivareras europeas y extendiéndolo a otros productos. El proyecto está desarrollado por SEO/BirdLife como socio coordinador y por la Diputación Provincial de Jaén, la Universidad

de Jaén, la Estación Experimental de Zonas Áridas del CSIC, la Universidad de Évora, DREAm-Italia, la Organización Agrícola Helena y Juan Vilar Consultores Estratégicos.

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.

SUR

Medio: Sur
Publicado: 21/12/2024
Edición: Dia Andalucia
Sección: REGIONAL MÁLAGA

Audiencia: 131.000
Difusión: 13.252 Ejemplares
Valor: 6.804€

La gastronomía, un acierto seguro para regalar

Quesos, embutidos o bombones, bocados irresistibles para celebrar la Navidad



MANU BALANZINO

Se acerca la Navidad, una de las épocas más esperadas del año. A pocos días de esta celebración anual, comenzamos a prepararnos para los encuentros familiares, los intercambios de regalos y, por supuesto, los copiosos almuerzos y cenas que llenan nuestras mesas de buenos manjares. Este es el momento de dedicar unas cuantas horas en la cocina para agasajar a nuestros comensales, quienes suelen ser especialmente exigentes en estas fechas. Es también la oportunidad perfecta para dejar volar la creatividad con nuevas recetas y elaboraciones más sofisticadas, haciendo que cada plato sea memorable.

Mientras tanto, muchos ya han enviado sus cartas a Papá Noel y los Reyes Magos, con la esperanza de recibir ese regalo tan especial que llevan tiempo esperando. En este contexto, la gastronomía ha adquirido un protagonismo indiscutible como opción de obsequio. No se falla nunca con una buena botella de vino, un embutido ibérico, un queso artesanal o unas deliciosas onzas de chocolate. Estos productos gourmet no solo son ideales para disfrutar en estas fechas, sino que también se convierten en un detalle cargado de buen gusto.

Descubre estos regalos navideños para comer y beber, perfectos para compartir en esta época de alegría, disfrute y celebración.

Tachín, un espumoso para brindar

Las burbujas son ideales para abrir el apetito. Tomamos nota. Hoy en día, Quitapenas es la única bodega dentro del término municipal de Málaga. Sus vinos van desde los más tradicionales, como el Pajarete, la gran joya enológica malagueña, hasta los Málaga Dulce, Lágrima Christi, vermús y vinos tranquilos. Aunque muchas veces asociamos Málaga solo con vinos dulces elaborados a partir de la uva moscatel, nuestra provincia ofrece mucho más.

Tachín es un ejemplo perfecto. Se trata de un vino semidulce elaborado con uvas moscatel morisco de la zona norte de Málaga y moscatel de Alejandría de la Axarquía. Su gran sorpresa está en sus finas y refrescantes burbujas, que lo convierten en un vino de aguja ideal para cualquier celebración. (quitapenas.es, 11,95€)

Jamones y embutidos ibéricos

No hay una celebración sin un ibérico sobre la mesa. Dehesa Monteros realiza la crianza de estos animales en los montes adehesados de la Serranía de Ronda, un



SUR

Medio: Sur
Publicado: 21/12/2024
Edición: Dia Andalucia
Sección: REGIONAL MÁLAGA

Audiencia: 131.000
Difusión: 13.252 Ejemplares
Valor: 6.804€



DANIEL MALDONADO

entorno exigente y montañoso que obliga a los cerdos a realizar un constante ejercicio para alimentarse. Este esfuerzo, combinado con una dieta de bellota durante la montanera, a los que se suman las castañas aportándole un dulzor característico a los jamones y embutidos, da como resultado productos de bellota cien por cien ibéricos con una alta infiltración de grasa y unas cualidades organolépticas únicas. (dehesamonteros.com, 23€, 80g.)

Yo Solo, un vino con historia

La Melonera es un proyecto vinícola ubicado en la Serranía de Ronda, dedicado a la recuperación y conservación de variedades autóctonas de vid, algunas de las cuales estuvieron al borde de la extinción tras la plaga de la filoxera en el siglo XIX. Yo Solo se trata de un vino tinto de producción ecológica y con una edición limitada de 357 botellas, elaborado bajo la atenta mirada de la enóloga Ana de Castro. Las botellas han sido etiquetadas y empaquetadas a mano en elegantes cajas de madera diseñadas especialmente para esta exclusiva edición. (lamelonera.com, 60€)

Queso con corazón de pistacho

El queso es el mejor aliado para cualquier momento, y también el aperitivo perfecto para sorprender a los invitados. La Quesería Santa María del Cerro, ubicada en el Paraje Natural Torcal de Antequera, elabora un queso de pasta blanca de leche de cabra con un interior de pistacho y miel aportándole un toque único a cada bocado. Por si fuera poco, el queso de Villanueva de La Concepción ha recibido numerosos premios como el de mejor queso de cabra con condimentos en su interior por la Diputación de Málaga y la medalla de oro en el Campeonato de los mejores quesos de España en la última edición de Salón Gourmets. (quesossantamariadelcerro.com, 13€)

Panetones con acento malagueño

Los panetones han conquistado las vitrinas de las panaderías malagueñas y han llegado para quedarse. Aunque este pan dulce es originario de Milán, mientras que el pandoro, también italiano y nacido en Venecia, se diferencia del primero en que no lleva frutas escarchadas, frutos secos como pistachos, piñones y almendras, o, incluso, rellenos de caramelo, galletas lotus y chocolate, como es el caso de La Cheesequería. Ñanduti, de la pastelera Dora Ortiz, apuesta por versiones con chocolate, gianduja de coco y almendras, o nueces pecanas cultivadas en Málaga y caramelia, un chocolate con notas de toffee y mantequilla salada. (nanduti.es, desde 34€)

Troncos de Navidad

El bûche de Noël, así llamado en Francia, es un postre tradicional servido durante las navidades en diversos países europeos. Cada país de nuestro entorno bautiza al tronco navideño con un nombre diferente. El tradicional se prepara con un bizcocho esponjoso y se rellena y decora con una crema de chocolate, café o praliné de frutos secos. Recetas hay muchas. Leila González y Theo Sfez, al frente de Sueño Pastelería Francesa, ofrecen tres troncos. Uno de ellos con chocolate, bajo el nombre de Yolanda; otro llamado Kalamansi con un crujiente de praliné, ralladura de limón y bizcocho de almendra; y el osito con caramelo fluido y mousse de vainilla de Madagascar. (suenopasteleria.com, desde 29,50€)

Bombones de Maychoco

Es el único obrador 'bean to bar' de Andalucía. En este pequeño tostador de cacao ubicado en Benajarafe, la maestra chocolatera Mayte Sánchez, al frente de Maychoco, elabora un cuidada selección de tabletas y bombones que son reconocidos habitualmente con medallas de oro en los prestigiosos International Chocolate Awards. Para los más golosos, ha preparado una selección de 16 bombones con sabores de Málaga. Entre ellos, bombones de cacao peruano procedente de Piura con aguacate de Málaga y vainilla; uno de chocolate con leche y praliné de almendras con vino dulce de la Axarquía; otro bocado dulce con pasas de la Axarquía; y otro bombón de chocolate blanco con mango y naranja. (maychoco.com, 30€)

Guía de Aceites de Oliva Virgen Extra

A día de hoy, en nuestras cocinas poseemos más de un aceite y cada uno de ellos, para una elaboración diferente. Arbequina, hojiblanca, coratina, picual, frantoio o cornicabra, son algunas de las variedades más conocidas de aceituna. Algunos, reservan el oro líquido para esas tostadas de la mañana o un chorreón sobre la ensalada del mediodía. Para saber más sobre los aoves, cada año se publica la Guía Evooleum. En esta edición, siete vírgenes extra españoles están entre los diez primeros del mundo. Hay más. El 40 por ciento de los mejores aceites de oliva virgen extra son andaluces (evooleum.com, 19,50€).



Medio: Radio Rute
Publicado: 23/12/2024
Audiencia: 2.706
Edición: Digital
Valor: 234€
Sección:
URL: radiorute.com/dos-aceites-rute-galardonados-los-premios...

Dos aceites de Rute son galardonados en los premios Evooleum - Radio Rute 107.8 fm

- **Uno es Cortijo La Toquera y la otra referencia es Almazaras de la Subbética, donde se integra la Cooperativa Agrícola**



Almazaras de la Subbética ha sido una de las firmas triunfadoras de esta edición

Un año más, los **aceites de oliva virgen extra (AOVE)** elaborados en Rute han vuelto a ser reconocidos en uno de los concursos internacionales de más prestigio, **Evooleum**. A la presente edición han concurrido más de mil doscientas marcas, procedentes de 24 países. Entre las cien modalidades premiadas, quince pertenecen a la provincia de Córdoba. En un ámbito más local, en dos casos tienen que ver con aceites que se molturan en Rute. En concreto, una de las referencias galardonadas ha sido **"Cortijo La Toquera Coupage"** de **Aceites Cortijo La Toquera**.


La Toquera ha sido la otra referencia ruteña galardonada

- Almazaras de la Subbética ha colocado tres de sus AOVE entre los cien mejor valorados

Otra de las entidades premiadas ha sido **Almazaras de la Subbética**. Aunque su sede social está en **Carcabuey**, esta cooperativa de primer grado está integrada por varias almazaras de la comarca, entre ellas la **Cooperativa Agrícola de Rute**. Almazaras de la Subbética ha colocado **tres de sus AOVE entre los cien mejor valorados**. Además, ha logrado el **segundo puesto en el ranking general** y el **primero en la categoría de mejor afrutado**. Su

variedad **“Rincón de la Subbética”** ha conseguido colocarse en el **top 10** mundial.

A nivel provincial, los quince premios obtenidos en esta edición suponen un **salto cuantitativo** respecto a la anterior. Son seis más que los nueve de la campaña 2023-2024. Junto a su calidad, los AOVE premiados coinciden en su **cuidada presentación**, acorde con su condición de **productos Premium**. En su mayoría han sido extraídos de la variedad **hojiblanca**, u otras como la variedad **picual** o la **arbequina**.

Deja un comentario

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: Thecitizen.es
Publicado: 23/12/2024 **Audiencia**: 1.073
Edición: **Valor**: 183€
Sección:
URL: thecitizen.es/infoodwine-2/regalos-gastro-el-sabor-que-...



Thecitizen.es
23/12/2024

Regalos gastro : el sabor que se comparte nunca falla

La época festiva es ese momento del año en el que nos reunimos alrededor de la mesa para disfrutar de la compañía, los placeres gastronómicos y las risas. Pero cuando llega el momento de regalar, ¿por qué conformarse con lo de siempre? Este año, proponemos algo diferente: detalles que despierten el paladar, sorprendan a los sentidos y se conviertan en el centro de atención de cualquier reunión.

Ya sea como detalle para los anfitriones, como un obsequio especial para tus seres queridos o incluso para llevar a las cenas y eventos típicos de estas fechas, las opciones gastronómicas tienen un encanto único. Son prácticas, memorables y, lo mejor de todo, ¡siempre se disfrutan compartiendo!

En esta lista encontrarás propuestas originales que combinan tradición, creatividad y mucho gusto. Desde productos exclusivos hasta experiencias únicas, estos regalos gastro son la alternativa ideal para dejar de lado lo convencional y sorprender de verdad estas fiestas. ¡Descúbrelos!

Enrique Tomás: el ibérico nunca falla

En la época festiva, si hay un regalo que garantiza aplausos, es el ibérico, y nadie lo hace mejor que Enrique Tomás. Reconocidos mundialmente por la excelencia de sus productos, ofrecen algunos de los mejores ibéricos del mundo. Su Lote Degustación 4 Estrellas es un verdadero festín de sabores: paleta ibérica, embutidos de bellota, quesos, turrones y vinos, todo cuidadosamente seleccionado para deleitar hasta al paladar más exigente. Este lote no solo es un obsequio gastronómico, sino una experiencia completa que combina tradición, artesanía y el placer de compartir. Es el acompañante ideal para cenas familiares, regalos de empresa o para sorprender a ese cuñado gourmet que siempre busca lo mejor. Además, la presentación impecable eleva este detalle a otro nivel. Porque regalar ibérico es compartir el sabor de nuestras raíces, y con Enrique Tomás, el éxito está asegurado. Desde 55 EUR.

Dulces El Toro: un viaje al gusto de la infancia

Si las sobremesas familiares hablaran, probablemente recordarían los polvorones de Dulces El Toro. Esta marca lleva más de 150 años endulzando la época festiva, y su Edición Especial Surtido El Toro es un homenaje a esa tradición. Presentados en una preciosa lata coleccionable, estos polvorones de almendra y los originales son perfectos para compartir o guardar como tesoro personal. Cada bocado te transporta a esas tardes de risas y brindis en familia. Obsequiar Dulces El Toro no es solo compartir un placer, es regalar recuerdos. Desde 25 EUR.

Queso Manchego D.O.P. de Casas de Hualdo: tradición contemporánea

Si buscas un regalo gourmet que combine excelencia y tradición, el Queso Manchego D.O.P. de Casas de Hualdo es una elección ideal. Elaborado con leche cruda de un rebaño propio de ovejas manchegas certificadas, alimentadas en los pastos naturales de la finca en Toledo, este queso es el resultado de una producción artesanal y sostenible. El proceso sigue las técnicas tradicionales basadas en limpieza, artesanía y dedicación. Entre sus propuestas destaca el “Mi” (μ), un Manchego con Denominación de Origen Protegida, moldeado con el clásico cincho y afinado con esmero para lograr una textura firme y mantecosa, un gusto con toques a cereal y fúngicos, y un

carácter inconfundible. Disponible en www.dehualdo.com y tiendas especializadas. Desde 42,04 EUR por medio queso de 1,5 kilos, según maduración.

Guía EVOOLEUM 2024/25: los 100 mejores AOVEs del mundo en un solo libro

¿Buscas el regalo perfecto para amantes de la gastronomía y el Aceite de Oliva Virgen? La 9.ª edición de la Guía EVOOLEUM ya está aquí, destacando los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo según los prestigiosos EVOOLEUM Awards. Este año, el título de Mejor AOVE del mundo va para Dehesa El Molinillo Coratina, un monovarietal manchego que confirma su excelencia. La guía incluye AOVEs de 11 países, con España liderando la lista con 59 aceites, seguida por Italia con 19. Además, 32 de ellos son ecológicos y 34 cuentan con Denominación de Origen Protegida, mostrando la diversidad y calidad del oro líquido. Con un prólogo de Elena Arzak, recetas de chefs de renombre como Paco Roncero y Mario Sandoval, y artículos fascinantes, esta obra es mucho más que un ranking: es un viaje al mundo del AOVE. Por 39,90 EUR, está disponible en www.evooleum.com. ¿Te animas a incluirla en tu lista de deseos?

Bodegas Marco Real: un viaje sensorial por los aromas del vino

¿Buscas un regalo original? La Sala de los Aromas de Bodegas Marco Real, situada en Olite, Navarra, ofrece una experiencia única para los amantes del vino. Este espacio, uno de los más grandes de España, permite explorar los 46 aromas del vino, divididos en categorías como frutales, balsámicos, especiados y más. El recorrido combina aprendizaje y disfrute, con paneles explicativos que guían al visitante por los aromas primarios (propios de la uva), secundarios (de la fermentación) y terciarios (del envejecimiento). Además, incluye actividades interactivas, como el “Reto de los Aromas”, donde los enoturistas ponen a prueba su olfato tras la visita. La experiencia se completa con un paseo por los viñedos, una visita a la bodega y una cata sensorial de vinos, todo con el encanto medieval de Olite como telón de fondo. Desde 18 EUR.

Lomo de bellota 100% ibérico de Montellano: tradición y gusto para estas fiestas

Como ya hemos dejado claro ¡con los ibéricos nunca fallarás! sorprende con un regalo que combina tradición, excelencia y sabor excepcional: el lomo de bellota 100% ibérico de Ibéricos Montellano, elaborado artesanalmente en Salamanca. Considerada una de las piezas más nobles del cerdo ibérico, destaca por su jugosidad, su bajo contenido en grasa y su increíble gusto, resultado de una infiltración perfecta. En Montellano, cada pieza se prepara a mano siguiendo recetas transmitidas de generación en generación. Desde la selección de las mejores materias primas hasta el adobo con pimentón y especias tradicionales, todo el proceso respeta la esencia de la gastronomía ibérica. Este año, Montellano presenta su lomo ibérico en un elegante pack navideño, ideal para regalar o para lucirse en cualquier mesa festiva. 36 EUR por pieza (550 g aprox.).

Abeto de Navidad de illycaffè: diseño y café para alegrar las fiestas

¿Quién necesita adornos en el árbol cuando puedes tener un abeto hecho de puro café? Illycaffè ha creado el regalo ideal para los amantes de esta bebida, con su Abeto de Navidad, un set de tres latas de café molido que no solo decorarán tu cocina, sino que también llenarán tus mañanas de felicidad líquida. Este trío navideño incluye el suave y cremoso Classico blend (perfecto para empezar el día con buen pie), el envolvente Arábica Selection Brasil con sus notas de caramelo y frutos secos, y el delicioso Arábica Selection Guatemala, que sabe a chocolate y abrazos. Todo esto por 14,90 EUR. Además, si quieres ser el rey de los regalos, no te pierdas la Christmas Box con la máquina de café Y3.3 (89 EUR) o el set con taza de diseño. Comparte café, diseño y una excusa para charlar (o para que nadie te hable hasta el primer sorbo).

Conservas Rosa y Paco Lafuente: un clásico gourmet para estas fiestas

¿Quién dijo que las conservas eran aburridas? Este año, dale un giro delicioso a tus regalos navideños con las conservas de Rosa y Paco Lafuente, perfectas para lucirte en la mesa o para conquistar a ese amigo foodie que siempre lleva el vino más raro. Sus elegantes latas, con ese aire vintage tan chic, no solo son un regalo para la vista, sino que encierran auténticos tesoros del mar:

mejillones en escabeche con D.O.P., zamburiñas en salsa de vieira, almejas al natural o la jugosa ventresca de atún en aceite de oliva. Y si te gusta improvisar, puedes crear un pack personalizado con tus favoritas. Con precios desde 18,40 EUR (pack de 3 latas), estas conservas son un detalle gourmet que asegura quedar bien en cualquier ocasión. Porque, seamos sinceros, ¿quién puede resistirse a unas buenas almejas gallegas? Disponible en www.pacolafuente.es.

Mazapanes Barroso: tradición, arte y el gusto de siempre en Navidad

¿Hay algo más navideño que el mazapán? Los Mazapanes Barroso, auténticas joyas artesanas de Toledo, llevan más de 130 años endulzando nuestras fiestas con la receta original que ha pasado de generación en generación. Con una elaboración completamente artesanal, cada pieza es un pequeño lujo hecho con las mejores almendras nacionales y azúcar, como manda la tradición. Entre sus especialidades destacan las Delicias de Mazapán, rellenas de yema y bañadas en una pasta suave que es puro placer en cada mordisco, o las icónicas Anguilas de Mazapán, decoradas a mano con glasa real y frutas escarchadas, perfectas para lucir en cualquier mesa. ¿Prefieres algo más pequeño? No te pierdas las Yemas de nuez, con un toque de canela, o las Lágrimas de Navidad, irresistibles con su baño de chocolate. Hazte con estas maravillas en www.mazapanesbarroso.com y obsequia tradición y gusto en cada bocado. Porque la época festiva sabe mejor con un buen mazapán.

Glenfiddich Grand Château con o sin ostras: una experiencia de lujo para regalar o disfrutar

Estas fiestas, Glenfiddich Grand Château te invita a saborear la unión entre Escocia y Burdeos con su exclusivo whisky de 31 años. Este lanzamiento de edición limitada combina la tradición escocesa con el refinamiento francés, gracias a su acabado en barricas de vino tinto de Burdeos. ¿Quieres disfrutarlo sin gastar una fortuna? Pásate por Castellana 8 (Madrid) y vive una experiencia única: un menú maridaje donde el Grand Château On The Rocks se combina con exquisitas ostras francesas por solo 70 EUR. Música en vivo, gastronomía y el ambiente más elegante de la ciudad te esperan hasta el 6 de enero. Y si buscas un regalo verdaderamente exclusivo, también puedes llevarte a casa la botella de Glenfiddich Grand Château por 2.500 EUR, disponible en lugares como El Club Gourmet de El Corte Inglés. Sea cual sea tu elección, este whisky es el obsequio ideal para amantes del buen gusto.

LA SAGRA Miel y Anís: el gusto del invierno en una botella

Para estas fiestas, LA SAGRA Miel y Anís se convierte en el obsequio ideal para los amantes de la cerveza artesanal. Esta Winter ALE de edición limitada destaca por su color rojizo, su gusto caramelizado y meloso, y un aroma dulce con toques de anís. Elaborada con miel de los Montes de Toledo y anís en grano, cada sorbo evoca la calidez del invierno y las reuniones hogareñas. El diseño de su etiqueta, inspirado en la Plaza Zocodover de Toledo cubierta de nieve, añade un toque único y elegante. Ideal para acompañar asados y postres navideños como los mazapanes toledanos, esta cerveza no solo es deliciosa, sino también versátil.

Disponible en grandes superficies y en la tienda online de LA SAGRA por solo 1,95 EUR la botella de 33 cl, es un detalle original que combina gusto, tradición y estilo. ¡Haz tu brindis inolvidable con LA SAGRA!

Anís del Mono y La Pajarita: el obsequio que mezcla historia… ¡y mucho anís!

¿Quién dijo que la tradición no puede ser divertida? Estas Navidades, Anís del Mono y la mítica bombonería madrileña, La Pajarita, se han unido para crear un cofre que hará que hasta el Grinch saque una sonrisa. Dentro, encontrarás la exclusiva botella Edición Lujo 150 Aniversario de Anís del Mono, un licor que lleva perfeccionándose desde antes de que existieran los memes, y unos caramelos de anís de La Pajarita tan deliciosos que te harán esconderlos hasta de tus seres queridos. La botella es todo un lujo: diseño elegante, historia destilada en alambiques de cobre y un gusto que grita “esto es excelencia”. Los caramelos, elaborados con este mismo anís, son como pequeños destellos de felicidad envueltos en papel. Dulces, artesanales y con un toque irresistible, son el complemento ideal para cualquier sobremesa… o para el bolsillo.

Disponible en la tienda de La Pajarita en Madrid, por 59,90 EUR, este cofre no es solo un obsequio; es una excusa para brindar, compartir y robarte algún caramelito en el proceso. ¡Que vivan las fiestas con anís y estilo!

Contrabando Black Rum: el ron que guarda un mapa del Caribe en cada botella

Estas fiestas, déjate llevar por el espíritu de los primeros aventureros del Caribe con Contrabando Black Rum Gran Reserva 15. Este ron premium no es solo una bebida; es un homenaje a los navegantes que surcaron los mares en busca de lo desconocido, llevando consigo la esencia de esta icónica bebida dominicana. Envejecido primero en barricas de roble blanco americano y luego en barricas de Lustau que contuvieron Pedro Ximénez, este es el único ron en el mundo con este doble proceso. El resultado: un ron de color oscuro, suave y dulce, con notas de vainilla, crème brûlée y chocolate, y un final largo y armonioso que lo hace irresistible para quienes disfrutan de la vida con autenticidad.

La botella es una obra de arte, decorada con una carta de navegación del Caribe que conecta al bebedor con los orígenes del ron. Por 27,95 EUR, disponible en alta hostelería y tiendas especializadas, es el obsequio ideal para los exploradores de sabores. ¡Aventúrate con Contrabando!

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: 24/12/2024 **Audiencia**: 9.877.684
Edición: Digital **Valor**: 12.248€
Sección:
URL: woman.elperiodico.com/lifestyle/libros-recetas-navidad-...

24/12/2024

Los 20 mejores libros para regalar, inspirarte y cocinar en Navidad

A pocas horas de las grandes reuniones familiares en casa la necesidad de ideas y propuestas, cada vez que nos acercamos a la cocina, se hace más grande que nunca. Con estos libros para 'foodies' la inspiración está garantizada.

Cocinas del mundo (con especial atención a la, tan de moda, mexicana), propuestas veganas, platos sanos, dulces tentaciones, publicaciones de chefs e influencers De todo y para todos en una compilación para regalar y aprender. ¡Para comérsela!

TheWorldCentralKitchen

Las recetas de The World Central Kitchen / Planeta Gastro

COMPRAR

Las recetas de The World Central Kitchen

El libro 'Las recetas de World Central Kitchen' (Planeta Gastro) recoge recetas adaptadas a las cocinas caseras e historias inspiradoras de los chefs, liderados por el conocido José Andrés, y cocineros locales que han alimentado a las personas afectadas por catástrofes en todo el mundo. También sus experiencias, que ponen de relieve la tenacidad, la resistencia, la firmeza la comunidad. Y, sobre todo y ante todo, la esperanza. Todo un mensaje de cara a una solidaria Navidad y un solidario 2025.

LG00353801 web1000

Cocinar con plantas silvestres / Alianza

COMPRAR

Cocinar con plantas silvestres

Inés Ortega nos presenta una nueva entrega de la mítica serie "1080 nuevas ideas de cocina". En 'Cocinar con plantas silvestres' (Alianza), plantea un recetario elaborado junto con el reputado botánico Ramón García Adá. En él encontramos las claves necesarias para la diferenciación, la recolección y el aprovechamiento de una gran variedad de plantas silvestres que se han empleado en nuestra cocina desde tiempos ancestrales. Despliega decenas de dibujos ilustrativos que permiten identificar visualmente cada planta, así como dónde encontrarlas, cuál es su época de recolección, su uso culinario y las propiedades y nutrientes que aportan a nuestra dieta. Todo ello acompañado de recetas tan originales como deliciosas.

C_Plantas que nos ayudan.indd

Plantas que nos ayudan / Destino

COMPRAR

Plantas que nos ayudan

En 'Plantas que nos ayudan' (Destino), la doctora en Bioquímica y Biología Molecular Rosa Porcel enseña de qué manera la humanidad ha ido aprendiendo para qué sirven, y lo más importante, para lo que no sirven las plantas, hasta llegar a la actualidad, donde gracias a la ciencia hemos logrado avances extraordinarios. Con el gran rigor científico y la cercanía que la caracterizan, la autora ofrece un apasionante recorrido por el cuerpo humano (con usos y remedios), -ojo, no es

un recetario aunque "alimente"- descubriendo plantas que afectan al cerebro, que nos calman el dolor, que cicatrizan heridas, que regulan el ciclo menstrual o algunas incluso que sirven para sintetizar medicamentos frente al cáncer.

CocinarConFloresTast 1

Cocinar con Flores / Lectio

COMPRAR

Cocinar con flores

La experta en flora, escritora y cocinera Iolanda Bustos presenta en 'Cocinar con flores' (Lectio) más de 50 elaboraciones y recetas, en un libro escrito y fotografiado durante un año entero, respetando las flores de cada mes, para que podamos cocinar verduras, pastas, arroces, carnes, pescados y postres con las distintas flores de temporada. Cada capítulo está dedicado a una flor, de las que podemos plantar en el jardín, la terraza, el balcón, el huerto o las que nos encontramos a menudo paseando por el campo. Cada uno está diseñado con una ficha adjunta descriptiva de la planta (de la que se incluye una receta además de curiosidades, historia, cultura).

image

Soberes de Italia / Cinco Tintas

COMPRAR

Sabores de Italia

'Sabores de Italia' (Cinco Tintas) es una obra monumental (también por su tamaño) que está destinada a convertirse en el nuevo referente para los amantes de la cocina italiana. Este libro, escrito por el prestigioso periodista y crítico gastronómico François-Régis Gaudry, no es solo un recetario: es un viaje cautivador a través de la rica y variada tradición culinaria de Italia. Desde las majestuosas montañas del norte hasta las soleadas costas del sur. Con más de 300 temas, 1200 fichas de productos y 250 recetas icónicas, esta enciclopedia culinaria permite sumergirse en la auténtica esencia del país Mediterráneo.

C_Vegan China.indd

Vegan China / Cúpula

COMPRAR

Vegan China

'Vegan China' (Cúpula) nos ayuda a "veganizar" nuestros platos chinos favoritos de la mano de Yang Liu y Katharina Pinczolits, las creadoras del blog Littlericenoodle. Las recetas del libro están inspiradas en la infancia de Yang así como en la larga historia de la cocina vegana en China. En estas páginas se reúnen versiones vegetales de platos clásicos chinos: las setas de cardo kung pao, los fideos zhajiang mian o el té con leche al estilo de Hong Kong, entre otros muchos. Estos platos, que incluyen multitud de salsas, dumplings, fideos y postres van acompañados de consejos para dominar las técnicas culinarias tradicionales, descubrir el vasto mundo del tofu o cuidar de nuestro wok.

MEXICO DEF

México de ida y vuelta / Planeta Gastro

COMPRAR

México de ida y vuelta

'México de ida y vuelta' (Planeta Gastro) recoge el particular recetario de cocina mexicana casera del chef Paco Méndez (que trabaja y vive en Barcelona) que no renuncia ni un ápice al sabor y a la

esencia de una tradición gastronómica que se encuentra entre las más complejas del mundo. Tacos, cochinita pibil, guacamole, quesadillas, enchiladas, ceviches, chilaquiles, adobes y aliños, salsas y moles, tortillas, bebidas (con y sin alcohol) y postres en toda su complejidad y variedad. Todo usando ingredientes disponibles en España y con técnicas sencillas.

Mi cocina mexicana

Mi cocina mexicana / Larousse

COMPRAR

Mi cocina mexicana

Sue Chávez nació en Ciudad de México y trabajó durante años con la chef Carme Ruscalleda en la cocina del restaurante estrella Michelin Sant Pau. Con el objetivo de acercar a personas de otras nacionalidades la cocina de su país de origen, de manera práctica e informal así como regalar a los mexicanos la posibilidad de hacer recetas de su cocina con ingredientes locales, Sue ha escrito 'Mi cocina mexicana' (Larousse). Un libro para recrear una cocina auténtica fuera de México, que transmite sus técnicas y modos de hacer. No se trata de un libro de cocina mexicana tradicional, es el de una cocinera que ha querido salir a ampliar sus horizontes con el convencimiento de que su cocina tiene mucho que aportar al mundo y que descubrió que el mundo también tiene mucho que ofrecer a su cocina.

C_Chula.indd

Chula / Espasa

COMPRAR

Chula

La famosa chef mexicana, Karla Cova Villa, conocida como Chula, nos presenta en este libro las recetas más emblemáticas de la gastronomía de su país, además de los platos de otros lugares que le han dejado huella. En 'Chula' (Espasa) encontrarás sopas que son verdaderos elixires, ensaladas coloridas para mantener el equilibrio, pastas para gozar con los que más quieres o pescados y carnes con un estilo único, entre otros platos deliciosos. La personalidad tan arrolladora de la chef hará que la acompañes en un viaje emocional de todos los sabores.

portada mejor si pica anilu ciguenas 202301110856

Mejor si pica / Planeta Gastro

COMPRAR

Mejor si pica

Este libro, de la cocinara autodidacta Anilú Cigüeñas, es un completo y sorprendente recorrido por el universo del picante que, con ciertas dosis de humor, nos da pistas sobre sus misterios (¿por qué pica? ¿es afrodisiaco? ¿es adictivo?), pero sobre todo nos enseña que no todos los picantes son iguales, nos ayuda a entenderlos para usar los que tenemos a mano y a tratarlos de manera que se adapten a nuestros gustos. Las cerca de 90 recetas de 'Mejor si pica' (Planeta Gastro), son un homenaje colectivo de casi medio centenar de cocineros y cocineras (y hasta bartenders) de todo el mundo (aficionados y profesionales, célebres y anónimos) a estos mágicos y versátiles ingredientes.

Unknown

El carnicero del pescado / Planeta Gastro

COMPRAR

El carnicero del pescado

Tras los libros Todo el pescado y Cocina un pescado, ganadores de múltiples premios, el chef australiano Josh Niland, ha propuesto y asentado un nuevo paradigma en lo que respecta al tratamiento, la cocina y el aprovechamiento del pescado en todo el mundo. En 'El carnicero del pescado' (Planeta Gastro) nos plantea todo un repertorio de técnicas, cortes y preparaciones para aprovechar y cocinar casi la totalidad de las especies que tenemos a nuestro alcance en mercados y pescaderías.

2000px La cuchara de plata pasta

La Cuchara de Plata Pasta / Planeta Gastro

COMPRAR

La Cuchara de Plata Pasta

La guía definitiva para cocinar pasta al más puro estilo italiano, con técnicas sacadas de las cocinas de La Cuchara de Plata, el libro de cocina más querido y leído por los italianos desde hace más de 70 años. Desde platos clásicos como los espaguetis a la carbonara hasta los más creativos y contemporáneos como el suflé de capellini, pasando por recetas tan queridas como los penne a la arrabbiata. 'La Cuchara de Plata Pasta' (Planeta Gastro) reúne hasta 300 recetas más auténticas y deliciosas para celebrar nuestro amor universal por la pasta.

Panettones

Panettones y brioches / Larousse

COMPRAR

Panettones y brioches

Daniel Jordà es el gran especialista en panettones de este país y en 'Panettones y brioches' (Larousse) recoge toda su experiencia, después de 15 años de pruebas, éxitos y errores en la elaboración de un postre navideño que se ha convertido en un clásico también en España. El libro incluye grandes recetas que amigos del sector han cedido al autor hechas a partir de grasas diferentes a la mantequilla. Con ingredientes o especias y aromas muy particulares de cada región que permiten acceder a un universo muy particular de recetas y productos que en algunos casos han ido desapareciendo o dejándose de elaborar en muchos puntos de nuestra geografía.

C_Postres del mundo.indd

Postres del mundo / Cúpula

COMPRAR

Postres del mundo

Bea Cano, especialista en repostería y editora de la revista online Whole Kitchen, hace una verdadera vuelta al mundo a través de una selección de recetas dulces con un sinfín de sabores que nos traen los mejores recuerdos de viajes pasados y que nos hacen soñar con nuevos destinos. En 'Postres del mundo' (Cúpula) ha reunido más de 90 recetas que engloban bollería, galletas, postres, tartas y pasteles, desde los clásicos hasta las últimas tendencias, desde el tradicional Pan de muerto mexicano hasta la versión londinense de la Honey Toast, desde los Lamingtons australianos hasta los Alfajores argentinos. Tampoco faltan las mejores recetas de celebraciones especiales (también las de Navidad) ni versiones veganas y sin gluten.

Le Cordon Bleu

La Escuela de Confitería de Le Cordon Bleu / Larousse

COMPRAR

La Escuela de Confiteria de Le Cordon Bleu

Los chefs de Le Cordon Bleu presentan en 'La Escuela de Confitería' (Larousse) hasta 90 recetas emblemáticas de la confitería más exquisita. Ilustradas con cientos de imágenes, estas propuestas van desde recetas clásicas hasta otras sugerencias más modernas, así como piezas refinadas para ocasiones especiales. Todo tipo de bombones, dulces de fruta, praliné, nougat y trufas con las que sorprender estas navidades. Un libro de una de las escuelas de cocina más relevantes del mundo, una verdadera joya, deliciosamente ilustrado con un atractivo diseño en tapa dura.

unnamed

Recetas saludables en 20 minutos / Oberon

COMPRAR

Recetas saludables en 20 minutos

Llevan más de 10 años promoviendo, en redes sociales y bajo el nombre Fit Happy Sisters, un estilo de vida y alimentación saludable. Sin duda, Ani y Sara han conseguido consolidarse como uno de los perfiles gastronómicos online referentes. Tras la gran acogida de su primer libro, Nuestras cenas saludables, y el éxito en ventas de Recetas saludables con Airfryer (que ya va por su séptima edición) vuelven con 'Recetas saludables en 20 minutos' (Oberon), una fantástica selección de recetas rápidas, fáciles y deliciosas. Además, la mayoría de ellas se pueden hacer en Airfryer. Un libro que nace con el objetivo de recopilar sus mejores recetas exprés, muchísimas ideas para preparar platos con poco tiempo y esfuerzo.

MU00457701 cub promo rgb alta

A la mesa con Loleta / Oberon

COMPRAR

A la mesa con Loleta (Oberon)

Tras su éxito en Canal Cocina y sus más de 440.000 seguidores en Instagram, Loleta traslada de nuevo sus recetas más especiales a la letra impresa. Con 'A la mesa con Loleta' (Oberon) podrás disfrutar de cada ocasión, preparando tu mesa de una manera especial, ya sea un cumpleaños, una cena de Navidad, una comida en otoño o un brunch de domingo para los amigos. Encontrarás recetas que te ayudarán a sorprender a tus invitados sin perder la cabeza en el intento, tendrás un montón de consejos y conocerás los detalles que marcan la diferencia en una celebración en casa y que convierten tu mesa en esa a la que todos querrán sentarse, además de disfrutar de las recetas más ricas (dulces y saladas) con las que llenar el alma (además de los estómagos de tus invitados) de felicidad.

2000px Cristina Oria2

Recetas para solucionarte la vida / Espasa

COMPRAR

Recetas para solucionarte la vida

En su nuevo libro, Cristina Oria invita a descubrir una cocina basada en el producto de temporada, con los platos organizados por estaciones para que puedas sacar el máximo partido a los ingredientes en cada momento del año. 'Recetas para solucionarte la vida' (Espasa) es el libro perfecto si para comer bien, pero sin complicarte la vida. La autora propone recetas de todos tipo: para llevarte a la oficina, para una comida improvisada con amigos, una cena más sofisticada de viernes, un brunch, una reunión familiar de domingo, de postres deliciosos y para ocasiones especiales como la Navidad.

Portada Guia Evooleum, plana

Guia Evooleum 2025 / Evooleum

COMPRAR

Guía de Aceites de oliva Evooleum 2025

Ya está en el mercado la 9ª 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.

Guía de Vinos Gourmets 2025

Edición de lujo de la 'Guía de Vinos Gourmets' por su 40 aniversario. Introduce como novedad la Liga del 100, una categoría de la que forman parte aquellos vinos a los que el Comité de Cata ha otorgado 100 puntos por su carácter excepcional. Incluye 1.270 bodegas y 4.914 vinos reseñados, con descuentos exclusivos para lectores en 159 bodegas y tiendas especializadas.

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.

FEARLESS

Invierno 2024/25

Medio: Revista pág. 127 **Sección:** Foodies **Espacio:** 131,10 cm²

Audiencia: **Tirada:** **Valor publicitario**: 800´00 €

FEARLESS foodies



Por Isabel Aires,
Directora y fundadora de la Agencia de comunicación de gastronomía AIRES NEWS
@isabelaires

¡HOLA, INVIERNO!

ES MOMENTO DE BUENA COMIDA, DE UNA CHARLA AL LADO DEL FUEGO Y BRINDIS POR LOS NUEVOS COMIENZOS

Pues ya está aquí el invierno. Y aunque, es bien sabido que el frío me gusta poco, lo compensaré con vivir a tope las navidades, el inicio del nuevo año y todo lo bueno que está por llegar en el 2025.
Van a ser unas fiestas muy especiales para mí, así que me abrigaré, y como siempre, me pondré en busca de los mejores platos de la estación que me ayuden a entrar en calor.

Bueno, platos para entrar en calor, o una salsa brava, ¿por qué no? Porque hay un sabor que me recuerda a cuando de niña iba con mi madre al mítico Bar Anci de la calle Alcalá, y que ahora tengo en mi nevera e incluso regalo a los que adoran el picante como yo. Se llama **Salsa Brava Juana Madrid**.



Esta receta, que durante más de 50 años se vendió tras la barra de este emblemático local, pasó por tres generaciones hasta llegar a Ana, quien, junto a su pareja Juanma, se encarga de trasladar esta salsa de éxito a nuestras casas. Tienen 6 sabores para elegir (son sin gluten y sin lactosa), además de dos packs perfectos para regalar en Navidad con papel personalizado que destacarán bajo el árbol.

Su pack original: dos botellas de 'Juana Madrid Brava Original', una extra picante y una suave (20 €) y el pack **degustación:** una brava original y una de cada variedad exclusiva: brava trufa y miel; brava mango y curry; y brava cilantro y chile (22 €). Se venden en Amazon y en su tienda online www.juanamadrid.com.



Si buscáis otro regalo para sibaritas pero que no se termine en unos bocados, nada como una guía de referencia, en este caso, del sector del aceite de oliva.

Acaba de salir al mercado la 9ª edición de la **Guía EVOOLEUM** con los 100 mejores AOVES del mundo, recetas de aperitivos con aceitunas elaboradas por chefs como Paco Roncero o Begoña Rodrigo; artículos, curiosidades, maridajes… Yo las tengo todas en mi casa y son una colección magnífica con la que cada año aprendo algo nuevo. Se vende en www.evooleum.com a 19'50 €.



Si hay un alimento que me pierde, es el pan. Rectifico, un **buen pan**. Y en las próximas reuniones familiares no puede faltar el que para mí es el mejor, el de **Viena La Baguette**, el obrador centenario de la familia Fernández.

Elaboran más de 40 tipos de pan al día, son artesanos y de masa madre. Panes 'vivos' que huelen y saben a tradición, como por ejemplo la hogaza de maíz, el pan de cristal; una increíble torta de AOVE, o la hogaza de orejones, higos, pasas, avellanas y nueces que tan bien le queda a los productos navideños como el foie.

En cuanto al dulce, ya casi para enero, su roscón es memorable, 100% natural y tradicional. Este año lo hay en tres versiones: relleno de nata, de crema o de chantilly. Lo hacen con harinas limpias, sin aditivos, con una alta cantidad de proteína, masa madre y una espectacular agua de azahar. Hay que encargarlos por teléfono (91 560 09 22) con al menos 48 horas de antelación porque solo el reposado de la masa es de un día. No os perdáis su oferta en su cuenta de IG @panesconalma. ¡En Madrid los reparten a domicilio!

Amo los platos con cuchara, esos que nos templan cuerpo y alma. Y si hay un icono del cuchareo y del 'chup-chup' que nos identifica en Madrid, es el Cocido Madrileño, que celebra su día Internacional el 27 de febrero, y que en el **Restaurante Ponzano** (Ponzano, 12) se come cada miércoles en el menú del día.



Paco García se esmera en hacerlo de la manera más tradicional, cociendo desde el día anterior los huesos de caña y de rodilla, puntas de jamón, carcasas de pollo... En este rincón de Chamberí el cocido pasa por los tres vuelcos más célebres: la sopa, los garbanzos con la verdura y el despliegue de carnes y chacinas. Además, incluye un mollete de pan cristal caliente untado con morcilla. Todo esto con bebida, postre y café tiene un tentador precio de 18 € y dado su éxito, también se puede pedir por encargo, para grupos de 10 o más personas, cualquier día de la semana, a 25 € por persona.



Continúo con otros menús, pero ahora de gala, los dos que ha diseñado Jose Calleja para las cenas de Nochebuena (120 €) y Nochevieja (150 €) con todo el sabor de Andalucía en **Surtopía** (Núñez de Balboa, 106).

Entre sus platos, tartar de langostinos con ensaladilla de escabeche; tortillita de camarones surtopía; boletus con crema de huevos fritos trufados; lubina con roteña de galeras y jalapeños; tiramisú expreso de pionono y PX… y una carta líquida con referencias del sur o su exclusiva selección de pequeños productores de champagne que maridan de 10.

Tienen también menús de grupos prenavideños desde 75 € a partir de 8 personas (hay reservado para 14-16 pax); y en Navidad y Año Nuevo abre a la carta. ¿Dónde os vais a comer vosotros las uvas de la suerte este año? ¡Porque esta es una opción memorable para entrar en el 2025!

Medio: hola.com
Publicado: 02/01/2025
Audiencia: 15.328.951
Edición: Digital
Valor: 19.007€
Sección:
URL: hola.com/cocina/noticias/20250102738404/regalos-de-reye...

Los regalos de Reyes con más sabor, ideales para sibaritas

No queremos más corbatas, ni pañuelos ni perfumes -que están muy bien, ¡ojo!-. A los que nos gusta comer y beber bien lo que más ilusión puede hacernos es **un regalo 'gastro',** sea del tipo que sea. Hace poco te recomendábamos vinos varios para estas fechas, pero en esta ocasión lo que te traemos son otras sugerencias para saborear, en forma de cestas, otras bebidas, aceites de oliva, ibéricos o conservas. ¡Y todo de lo más *premium!* Con estos regalos triunfarás con todos aquellos que se caracterizan por tener 'un pico fino'. ¡Palabra de Hola Cocina!

Leer más: *¿Te apuntas a una cena superfácil con conservas de lata?*

Gastronomía solidaria



© Domingo Abad
Cesta Conciencia de productos gastronómicos de la Fundación Raíces

Fundación Raíces es una entidad sin ánimo de lucro, con más de 25 años de experiencia, que defiende y atiende a niños, niñas y jóvenes que salen de sus países por varias razones (pobreza, guerras, matrimonios forzosos, víctimas de trata, etc), evitando su exclusión social y garantizando sus derechos y las condiciones mínimas de bienestar para acceder a un empleo digno. Son muchos los cocineros y las empresas que les apoyan, muchos de ellos han donado diferentes productos con los que han confeccionado las denominadas 'Cestas Conciencia' (180 y 280 euros), cuya venta irá destinada a la Fundación. Incluyen delicias como las salsas de Albert Adrià, la conservas de Hermanos Vinagre, el aceite de oliva virgen extra de Oleo Quirós embotellado para el restaurante Ovillo, el chocolate de Valrhona, Amor de Bellota, la firma del Grupo Raza Nostra especializada en alta charcutería o el vino que elabora para Lhardy 'el Mago del Vino', Raúl Pérez, en los viñedos centenarios de Prieto Picudo en su León natal.

Más información:
Fundación Raíces

Leer más: *La gastronomía también es solidaria*

Para *coffee lovers*



© Giotto Enterprise
Abeto de Navidad illycaffè

Un buen café no falla si eres amante de esta bebida. **Illycaffè** ha preparado varias propuestas para regalar estas fiestas. Desde su Abeto de Navidad, con 3 latas de sus mejores cafés molidos (14,90 euros); hasta el ser superespecial con una lata de 250 g de café molido 100% Arábica mezcla Classico y una taza de espresso o cappuccino y un plato de porcelana diseñado por Matteo Thun (14,90 euros taza espresso y 16,90 taca capuccino), pasando por su Christmas Box, que contiene su elegante e icónica máquina de café Y3.3 y 54 cápsulas Iperespresso (89 euros).

Más información:
Illycaffè

Alta cocina en tarros de cristal



© Mantequería Teresa Huertas
Mantequería Teresa Huertas

En el número 12 de la calle Fortuny en Madrid se ubica el último sueño hecho realidad de los hermanos Sandoval (Mario, Diego y Rafael), **La Mantequería Teresa Huertas,** que honra la memoria culinaria de su madre albergando algunas de sus recetas en tarros de cristal. Es un espacio donde vecinos del barrio, amantes y profesionales de la gastronomía pueden encontrar bocados únicos para comprar en el local o en su web. Callos, perdiz y bonito escabechados, cocido madrileño, fabas con pichón, níscalos escabechados o paté del mítico cochinillo de Coque son solo algunas de las recetas que Mario recupera para la ocasión. Además, también ofrecen legumbres, frutos secos, especias, aceites de oliva, vinos y tomates excepcionales, que cuando se da la temporada, vienen directamente de su huerto de investigación de El Jaral de la Mira, la finca familiar ubicada en El Escorial. De allí también traen a La Mantequería las hortalizas que van cultivando en cada estación del año.

Más información:
Mantequería de Teresa Huertas

Algunos de los mejores aceites de oliva virgen extra











Aceites de oliva virgen extra 'premium'

Leer más: *Estos son los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo (y 7 son españoles)*

Un buen AOVE nunca defrauda a un foodie. El considerado como 'oro líquido' no puede faltar en la despensa. Y ¡son tantos y tan buenos los que tenemos en España! Nuestra pequeña selección comienza por la colección de monovarietales **de Finca La Torre** (48,45 euros), un aceite malagueño de referencia, que incluye hojiblanca, cornicabra, arbequina y picudo. Otro que es de los más 'top' que hay ahora mismo es el de **Dehesa El Molinillo** (12,24 euros), un tesoro embotellado desde los majestuosos Montes de Toledo, con la variedad coratina, considerado el mejor AOVE del mundo por la prestigiosa guía Evooleum 2024. Nos gustan mucho también los que elabora la almazara vallisoletana **Pago de Valdecuevas,** tanto el que hacen con arbequina cien por cien (42,26 euros 3 botellas), de gran intensidad aromática, como el **Selección Especial General Blake** (21,52 euros), con picual (50%), manzanilla cacereña (35%) y arbequina (15%), fresco, herbáceo y largo en la boca. Sin olvidar **Palacio de los Olivos**, de Ciudad Real, el AOVE nº1 del mundo en variedad picual según EVOO WORLD, que cuenta con tres formatos: estuche Dúo con 2 botellas de 250 ml. de picual y arberquina; estuche con 1 botella de 500 ml de picual y estuche con la botella mágnum de 1,5l de picual con un diseño único en formato de botella de cava (desde 12 hasta 38.50 euros).

Más información:
Finca La Torre
Dehesa El Molinillo
Pago de Valdecuevas
Palacio de los Olivos

Bebida rellenable de agua con sabores través del olfato



© Air Up
Botella 'air up' con agua saborizada

No es una botella de agua al uso, porque, además de poder rellenarse, tiene diferentes sabores a cereza, melocotón, ¡y muchos más! Se trata del sistema ***air up,*** en el que interviene el olfato retronasal, y contiene unas cápsulas denominadas *pods,* con aromas naturales de frutas y hierbas, y un mecanismo similar a una pajita que ayuda a llevar el aroma de la cápsula de sabor a la boca y libera las moléculas aromáticas mientras bebes agua pura. Para regalar en estas fechas, proponen la botella Gen 2 (64,99 euros), fabricada a partir de Tritan TM Renew, con un 50% de contenido reciclado certificado, cómoda, con estilo y un sistema a prueba de fugas, en color gris antracita y rojo amapola (600 ml), junto con los *pods* de aroma a naranja-vainilla.

Más información:
Air Up

Tés e infusiones



© Tea Shop
Caja navideña de tés e infusiones de Tea Shop

Siempre nos gusta tener estas hierbas en casa, ya sean para hacer tés o diferentes infusiones y de eso saben mucho en **Tea Shop**. Han preparado diferentes sets (entre 10 y 30 euros) con una mezcla de ellos, ideales para tomar en distintos momentos del día y para llenarnos de bienestar y diferentes propiedades saludables. Como por ejemplo, el ***Set Christmas Love*****,** que incluye una selección de tés e infusiones con sabores y aromas icónicos como los de roscón de reyes, turrón, dulces turcos o caramelo salado.

Más información: Tea Shop

Para los más 'cocinillas'







Thermomix, envasadora al vacío y cuchillo

A los que nos gusta cocinar nada puede hacernos más ilusión que nos regalen algunos utensilios o herramientas que nos ayuden en esta pasión. ¡Hay tantos! Pero nada como el robot de cocina por excelencia, la **Thermomix,** que recientemente ha lanzado su modelo **TM6 Sparkling White Edición Limitada** (1.499 euros), acabada en blanco brillante y tecnología de vanguardia para hacer las recetas más espectaculares, combina más de 20 funciones: desde picar, triturar y cocinar al vapor hasta amasar y emulsionar. Pero también una **envasadora al vacío** es una fabulosa opción, como las de **Food Saver** (59,99 euros), para conservar alimentos con su sistema de sellado que ayuda a mantener los alimentos frescos hasta cinco veces más, y es capaz de almacenar todo tipo de productos, desde ingredientes secos hasta sobras de la nevera y productos congelados. Y no pueden faltar unos **buenos cuchillos**, como los que fabrica **Zwilling,** la marca alemana de referencia desde hace más de 200 años. Entre todos los que tienen, nos fascina el Gyutoh MIYABI (321 euros), con mango de abedul, una auténtica obra de arte forjada a mano por maestros japoneses, preciso, afilado, flexible, cómodo de manejar e ideal para cortar y filetear carnes y pescados.

Más información:
Thermomix
Food Saver
Zwilling

Jamones ibéricos para triunfar









Jamones ibéricos

Un regalo gastronómico de lujo es, sin duda, **un buen jamón ibérico** y son varias las propuestas que te traemos con algunos de los más exquisitos. Por ejemplo, **Señorío de Montanera,** que se ha aliado con la **diseñadora Rita Von,** una casaca de edición limitada, inspirada en la dehesa extremeña, que combina tradición gastronómica y diseño sostenible y viene acompañada de un jamón de bellota 100% ibérico de la marca con D.O.P. Dehesa de Extremadura, procedente de una reserva exclusiva seleccionada especialmente para esta edición, con más de 40 meses de curación (645 euros). Otra magnífica opción es el **jamón de bellota 100% ibérico de Dehesa de los Monteros,** criado en la malagueña Serranía de Ronda con la exclusiva premontanera de castaña, una edición limitada de mil cerdos anualmente, (600 euros) o el **jamón edición limitada Alta Gastronomía Añada 2020 de FISAN,** una auténtica joya elaborada en Guijuelo y presentado en un estuche forrado a mano en cuero natural, acompañado de un cuchillo jamonero y un mandil de cuero (1.200 euros).

Más información: Señorío de Montanera
Dehesa de los Monteros
FISAN

Leer más: *Cómo elegir y cortar un jamón ibérico con estilo*

Loncheados para hacernos la vida más fácil







Varios ibéricos en paquetes ya loncheados

No todos tenemos la maestría necesaria para cortar jamón y otros productos ibéricos. Pero, afortunadamente, existen loncheados de diferentes marcas de calidad para facilitarnos la vida. **Joselito**, por ejemplo, referente de estos productos de la máxima calidad, tiene, entre otros muchas, opciones como la caja cata 150 (69,90 euros), que contiene 1 blíster de jamón Gran Reserva loncheado de 70 g, 1 blíster de caña de lomo loncheado de 70 g, 1 blíster de salchichón ibérico 70 g y 1 blíster de chorizo ibérico 70 g. Ideales para regalar son también las cajas del **Museo del Jamón ilustradas por el artista El Chico Llama,** reconocido por retratar escenas y locales de la capital. Presentan 3 packs: Recorrido Original, Selección y Recorrido Ibérico, con jamón, chorizo, salchichón y lomo ibéricos de bellota. (34,90, 69,,90 y 39,90 euros). Y otros loncheados más que recomendables son los de **Arturo Sánchez,** que dispone de un fabuloso estuche de cata (69 euros) e incluye 5 sobres de 80 gramos 100% ibérico de bellota: jamón, paleta, lomo, chorizo y salchicón.

Más información:
Joselito
Museo del Jamón
Arturo Sánchez

Sidras que te van a sorprender



Sidras

¡Ojo a las sidras, porque esta bebida a base de manzana empieza a pegar fuerte! Asturias es su cuna en España, aunque se hace en otros sitios. Y aquí tienes 3 realmente sorprendentes, elaboradas por **El Gaitero**. **1898** (29 euros)**,** por ejemplo, es una sidra de hielo, que es una de las pocas en el mundo que se elabora congelando las manzanas y para hacerla, en formato de 27,5 cl, de usan 4 kilos de fruta. **Pomarina brut** (8 euros**)** es otra de ellas, con carbónico natural obtenido de una segunda fermentación, elegante, fresca y delicada, ideal para beber sola o para acompañar los platos más variados. Y completa este trío de ases **Valle, Ballina y Fernández** (15 euros), *brut nature* y elaborada también como el cava o el champán, con una mezcla de diferentes variedades de manzana, es fresca, seca, intensa y con aromas a pastelería y levadura.

Más información:
Grupo El Gaitero

Para los más chocolateros



© Pacari

Caja de cuero con tabletas de chocolate Pacari

Pacari, compañía chocolatera de origen ecuatoriano que pone en el foco de su negocio el bienestar social, económico y laboral de los agricultores, presenta este regalo idea, consistente en una caja de cuero con 8 barras de chocolate (50 euros) con diferentes sabores: hierbaluisa, sal rosa del Cuzo y nibs, mercken orgánico (aliño preparado con ají), infusión de arándanos orgánicos, uvilla cubierta de chocolate negro, banana cubierta de chocolate negro, Esmeraldas Región, Manabí Región, Los Ríos Región y Raw, con proporciones de cacao entre el 60 y el el 72%.

Más información: Pacari

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-us.vida-estilo.yahoo.com
Publicado: 02/01/2025 **Audiencia**: 57.000.000
Edición: Digital **Valor**: 70.680€
Sección:
URL: es-us.vida-estilo.yahoo.com/regalos-reyes-sabor-ideales...

Los regalos de Reyes con más sabor, ideales para sibaritas

No queremos más corbatas, ni pañuelos ni perfumes -que están muy bien, ¡ojo!-. A los que nos gusta comer y beber bien lo que más ilusión puede hacernos es **un regalo 'gastro',** sea del tipo que sea. Hace poco te recomendábamos vinos varios para estas fechas, pero en esta ocasión lo que te traemos son otras sugerencias para saborear, en forma de cestas, otras bebidas, aceites de oliva, ibéricos o conservas. ¡Y todo de lo más *premium!* Con estos regalos triunfarás con todos aquellos que se caracterizan por tener 'un pico fino'. ¡Palabra de Hola Cocina!

Leer más: *¿Te apuntas a una cena superfácil con conservas de lata?*

Gastronomía solidaria

> Cesta Conciencia de productos gastronómicos de la Fundación Raíces (Domingo Abad)

Fundación Raíces es una entidad sin ánimo de lucro, con más de 25 años de experiencia, que defiende y atiende a niños, niñas y jóvenes que salen de sus países por varias razones (pobreza, guerras, matrimonios forzosos, víctimas de trata, etc), evitando su exclusión social y garantizando sus derechos y las condiciones mínimas de bienestar para acceder a un empleo digno. Son muchos los cocineros y las empresas que les apoyan, muchos de ellos han donado diferentes productos con los que han confeccionado las denominadas 'Cestas Conciencia' (180 y 280 euros), cuya venta irá destinada a la Fundación. Incluyen delicias como las salsas de Albert Adrià, la conservas de Hermanos Vinagre, el aceite de oliva virgen extra de Oleo Quirós embotellado para el restaurante Ovillo, el chocolate de Valrhona, Amor de Bellota, la firma del Grupo Raza Nostra especializada en alta charcutería o el vino que elabora para Lhardy 'el Mago del Vino', Raúl Pérez, en los viñedos centenarios de Prieto Picudo en su León natal.

Más información:
Fundación Raíces

Leer más: *La gastronomía también es solidaria*

Para *coffee lovers*

> Abeto de Navidad illycaffè (Giotto Enterprise)

Un buen café no falla si eres amante de esta bebida. **Illycaffè** ha preparado varias propuestas para regalar estas fiestas. Desde su Abeto de Navidad, con 3 latas de sus mejores cafés molidos (14,90 euros); hasta el ser superespecial con una lata de 250 g de café molido 100% Arábica mezcla Classico y una taza de espresso o cappuccino y un plato de porcelana diseñado por Matteo Thun (14,90 euros taza espresso y 16,90 taca capuccino), pasando por su Christmas Box, que contiene su elegante e icónica máquina de café Y3.3 y 54 cápsulas Iperespresso (89 euros).

Más información:

Illycaffè

Alta cocina en tarros de cristal

Mantequería Teresa Huertas (Mantequería Teresa Huertas)

En el número 12 de la calle Fortuny en Madrid se ubica el último sueño hecho realidad de los hermanos Sandoval (Mario, Diego y Rafael), **La Mantequería Teresa Huertas,** que honra la memoria culinaria de su madre albergando algunas de sus recetas en tarros de cristal. Es un espacio donde vecinos del barrio, amantes y profesionales de la gastronomía pueden encontrar bocados únicos para comprar en el local o en su web. Callos, perdiz y bonito escabechados, cocido madrileño, fabas con pichón, níscalos escabechados o paté del mítico cochinillo de Coque son solo algunas de las recetas que Mario recupera para la ocasión. Además, también ofrecen legumbres, frutos secos, especias, aceites de oliva, vinos y tomates excepcionales, que cuando se da la temporada, vienen directamente de su huerto de investigación de El Jaral de la Mira, la finca familiar ubicada en El Escorial. De allí también traen a La Mantequería las hortalizas que van cultivando en cada estación del año.

Más información:
Mantequería de Teresa Huertas

Algunos de los mejores aceites de oliva virgen extra

Aceites de oliva virgen extra 'premium'

Leer más: *Estos son los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo (y 7 son españoles)*

Un buen AOVE nunca defrauda a un foodie. El considerado como 'oro líquido' no puede faltar en la despensa. Y ¡son tantos y tan buenos los que tenemos en España! Nuestra pequeña selección comienza por la colección de monovarietales **de Finca La Torre** (48,45 euros), un aceite malagueño de referencia, que incluye hojiblanca, cornicabra, arbequina y picudo. Otro que es de los más 'top' que hay ahora mismo es el de **Dehesa El Molinillo** (12,24 euros), un tesoro embotellado desde los majestuosos Montes de Toledo, con la variedad coratina, considerado el mejor AOVE del mundo por la prestigiosa guía Evooleum 2024. Nos gustan mucho también los que elabora la almazara vallisoletana **Pago de Valdecuevas,** tanto el que hacen con arbequina cien por cien (42,26 euros 3 botellas), de gran intensidad aromática, como el **Selección Especial General Blake** (21,52 euros), con picual (50%), manzanilla cacereña (35%) y arbequina (15%), fresco, herbáceo y largo en la boca. Sin olvidar **Palacio de los Olivos**, de Ciudad Real, el AOVE nº1 del mundo en variedad picual según EVOO WORLD, que cuenta con tres formatos: estuche Dúo con 2 botellas de 250 ml. de picual y arberquina; estuche con 1 botella de 500 ml de picual y estuche con la botella mágnum de 1,5l de picual con un diseño único en formato de botella de cava (desde 12 hasta 38.50 euros).

Más información:
Finca La Torre
Dehesa El Molinillo
Pago de Valdecuevas
Palacio de los Olivos

Bebida rellenable de agua con sabores través del olfato

Botella 'air up' con agua saborizada (Air Up)

No es una botella de agua al uso, porque, además de poder rellenarse, tiene diferentes sabores a cereza, melocotón, ¡y muchos más! Se trata del sistema ***air up,*** en el que interviene el olfato retronasal, y contiene unas cápsulas denominadas *pods,* con aromas naturales de frutas y hierbas, y un mecanismo similar a una pajita que ayuda a llevar el aroma de la cápsula de sabor a la boca y libera las moléculas aromáticas mientras bebes agua pura. Para regalar en estas fechas, proponen la botella Gen 2 (64,99 euros), fabricada a partir de Tritan TM Renew, con un 50% de contenido reciclado certificado, cómoda, con estilo y un sistema a prueba de fugas, en color gris antracita y rojo amapola (600 ml), junto con los *pods* de aroma a naranja-vainilla.

Más información:
Air Up

Tés e infusiones

Caja navideña de tés e infusiones de Tea Shop (Tea Shop)

Siempre nos gusta tener estas hierbas en casa, ya sean para hacer tés o diferentes infusiones y de eso saben mucho en **Tea Shop**. Han preparado diferentes sets (entre 10 y 30 euros) con una mezcla de ellos, ideales para tomar en distintos momentos del día y para llenarnos de bienestar y diferentes propiedades saludables. Como por ejemplo, el ***Set Christmas Lov*e,** que incluye una selección de tés e infusiones con sabores y aromas icónicos como los de roscón de reyes, turrón, dulces turcos o caramelo salado.

Más información:Tea Shop

Para los más 'cocinillas'

Thermomix, envasadora al vacío y cuchillo

A los que nos gusta cocinar nada puede hacernos más ilusión que nos regalen algunos utensilios o herramientas que nos ayuden en esta pasión. ¡Hay tantos! Pero nada como el robot de cocina por excelencia, la **Thermomix,** que recientemente ha lanzado su modelo **TM6 Sparkling White Edición Limitada** (1.499 euros), acabada en blanco brillante y tecnología de vanguardia para hacer las recetas más espectaculares, combina más de 20 funciones: desde picar, triturar y cocinar al vapor hasta amasar y emulsionar. Pero también una **envasadora al vacío** es una fabulosa opción, como las de **Food Saver** (59,99 euros), para conservar alimentos con su sistema de sellado que ayuda a mantener los alimentos frescos hasta cinco veces más, y es capaz de almacenar todo tipo de productos, desde ingredientes secos hasta sobras de la nevera y productos congelados. Y no pueden faltar unos **buenos cuchillos**, como los que fabrica **Zwilling,** la marca alemana de referencia desde hace más de 200 años. Entre todos los que tienen, nos fascina el Gyutoh MIYABI (321 euros), con mango de abedul, una auténtica obra de arte forjada a mano por maestros japoneses, preciso, afilado, flexible, cómodo de manejar e ideal para cortar y filetear carnes y pescados.

Más información:

Thermomix
Food Saver
Zwilling

Jamones ibéricos para triunfar

Jamones ibéricos

Un regalo gastronómico de lujo es, sin duda, **un buen jamón ibérico** y son varias las propuestas que te traemos con algunos de los más exquisitos. Por ejemplo, **Señorío de Montanera,** que se ha aliado con la **diseñadora Rita Von,** una casaca de edición limitada, inspirada en la dehesa extremeña, que combina tradición gastronómica y diseño sostenible y viene acompañada de un jamón de bellota 100% ibérico de la marca con D.O.P. Dehesa de Extremadura, procedente de una reserva exclusiva seleccionada especialmente para esta edición, con más de 40 meses de curación (645 euros). Otra magnífica opción es el **jamón de bellota 100% ibérico de Dehesa de los Monteros,** criado enla malagueña Serranía de Ronda con la exclusiva premontanera de castaña, una edición limitada de mil cerdos anualmente, (600 euros) o el **jamón edición limitada Alta Gastronomía Añada 2020 de FISAN,** una auténtica joya elaborada en Guijuelo y presentado en un estuche forrado a mano en cuero natural, acompañado de un cuchillo jamonero y un mandil de cuero (1.200 euros).

Más información:Señorío de Montanera
Dehesa de los Monteros
FISAN

Leer más: *Cómo elegir y cortar un jamón ibérico con estilo*

Otros ibéricos de excepción

Diferentes productos ibéricos: lomo, salchichón y chorizo

Hablar de**5 Jotas** es hacerlo de unos referentes en jamón y otros productos ibéricos. Han diseñado varios packs especiales para regalar en estas fechas, entre los que están el '**Ritual de cañas**', un estuche regalo compuesto por una selección de sus mejores cañas de bellota 100% ibérico (145 euros). Incluye media caña de lomo Cinco Jotas Receta tradicional con pimentón, media caña de lomo Cinco Jotas natural y media caña de Presa Cinco Jotas. Nos encanta también el **lomo de bellota 100% ibérico de Montellano** (36 euros), seleccionado cuidadosamente por la familia Curto Hernández entre los cerdos 100% ibérica de sus dehesas de Salamanca (36 euros) y son muy recomendables, tanto el jamón como el resto de los ibéricos, de **Extrem Puro Extremadura**, que tiene un cofre con los cuatro sabores esenciales del gusto: salado, dulce, ácido y amargo. Cada pieza contenida en el estuche, desde el lomo hasta el chorizo y el salchichón, capturan la esencia de estas sensaciones en cada bocado (95 euros).

Más información:Cinco Jotas
Ibéricos Montellano
Extrem Puro Extremadura

Loncheados para hacernos la vida más fácil

Varios ibéricos en paquetes ya loncheados

No todos tenemos la maestría necesaria para cortar jamón y otros productos ibéricos. Pero, afortunadamente, existen loncheados de diferentes marcas de calidad para facilitarnos la vida. **Joselito**, por ejemplo, referente de estos productos de la máxima calidad, tiene, entre otros muchas, opciones como la caja cata 150 (69,90 euros), que contiene 1 blíster de jamón Gran Reserva loncheado de 70 g, 1 blíster de caña de lomo loncheado de 70 g, 1 blíster de salchichón ibérico 70 g y 1 blíster de chorizo ibérico 70 g. Ideales para regalar son también las cajas del **Museo del Jamón ilustradas por el artista El Chico Llama,** reconocido por retratar escenas y locales de la capital. Presentan 3 packs: Recorrido Original, Selección y Recorrido Ibérico, con jamón, chorizo, salchichón y lomo ibéricos de bellota. (34,90, 69,,90 y 39,90 euros). Y otros loncheados más que recomendables son los de **Arturo Sánchez,** que dispone de un fabuloso estuche de cata (69 euros) e incluye 5 sobres de 80 gramos 100% ibérico de bellota: jamón, paleta, lomo, chorizo y salchicón.

Más información:
Joselito
Museo del Jamón
Arturo Sánchez

Sidras que te van a sorprender

Sidras

¡Ojo a las sidras, porque esta bebida a base de manzana empieza a pegar fuerte! Asturias es su cuna en España, aunque se hace en otros sitios. Y aquí tienes 3 realmente sorprendentes, elaboradas por **El Gaitero**. **1898** (29 euros)**,** por ejemplo, es una sidra de hielo, que es una de las pocas en el mundo que se elabora congelando las manzanas y para hacerla, en formato de 27,5 cl, de usan 4 kilos de fruta. **Pomarina brut** (8 euros**)** es otra de ellas, con carbónico natural obtenido de una segunda fermentación, elegante, fresca y delicada, ideal para beber sola o para acompañar los platos más variados. Y completa este trío de ases **Valle, Ballina y Fernández** (15 euros), *brut nature* y elaborada también como el cava o el champán, con una mezcla de diferentes variedades de manzana, es fresca, seca, intensa y con aromas a pastelería y levadura.

Más información:
Grupo El Gaitero

Para los más chocolateros

Caja de cuero con tabletas de chocolate Pacari (Pacari)

Pacari, compañía chocolatera de origen ecuatoriano que pone en el foco de su negocio el bienestar social, económico y laboral de los agricultores, presenta este regalo idea, consistente en una caja de cuero con 8 barras de chocolate (50 euros) con diferentes sabores: hierbaluisa, sal rosa del Cuzo y nibs, mercken orgánico (aliño preparado con ají), infusión de arándanos

orgánicos, uvilla cubierta de chocolate negro, banana cubierta de chocolate negro, Esmeraldas Región, Manabí Región, Los Ríos Región y Raw, con proporciones de cacao entre el 60 y el el 72%.

Más información:Pacari

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: traveler.es
Publicado: 03/01/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: traveler.es/articulos/el-mejor-aceite-de-oliva-virgen-e...
Audiencia: 1.223.578
Valor: 1.517€

03/01/2025

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo está en Ciudad Real

Ya se han celebrado los prestigiosos EVOOLEUM Awards que nos han dejado una lista con los mejores aceites del mundo, donde, por supuesto, no faltan los españoles.

En España tenemos los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, así lo corroboramos cada año en los EVOOLEUM Awards, unos de los premios más prestigiosos de nuestro país y del mundo que valoran, precisamente, la calidad de este producto tan preciado. El oro líquido le llaman algunos, y no se equivocan. El aceite de olvida es uno de los tesoros que tiene nuestra tierra, pero ¿cuáles son los mejores?

Madrid acogió en diciembre la gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. La inauguración corrió a cargo de Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, que felicitó a todos los galardonados y alabó el comportamiento de los consumidores que han dicho sí al aceite de oliva virgen extra, que es lo mismo que decir sí a la salud, a la calidad, a la gastronomía, a la cultura, a la tradición y a la innovación.

En la gala, que se celebró en el Espacio Rastro Madrid, se entregaron los premios EVOOLEUM al mejor de cada categoría, así como los premios del Top 20 AOVEs de Producción Limitada (para pequeños productores), los galardones a los mejores diseños de packaging (EVOOLEUM Packaging Awards); y el Top 10 de los AOVEs más saludables del mundo. Sin olvidar el Premio a la Mejor Mujer Productora, que recibió Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL); y el Premio al Mejor Maestro de Almazara de AEMODA que recogió Carlos García Caracuel, jefe de Bodega de Almazaras de la Subbética.

Por su parte, los Premios Embajador del AOVE recayeron en Javier Bonet, artífice de Sr. Bonet, compuesto por la cantina Patrón Lunares en Palma de Mallorca y los restaurantes de tapeo y cocina vista Sala de Despiece y Sala Cero, auténticos espacios de referencia en Madrid. Durante su intervención, Bonet agradeció este reconocimiento y anunció que llevará la promoción del AOVE a Reino Unido, donde abrirá próximamente su nuevo restaurante, Sala de Despiece Londres. La gala terminó con una cata con los siete AOVEs españoles del Top 10 de EVOOLEUM.

El ganador: un aceite de oliva virgen extra de Ciudad Real

El mejor AOVE del año viene de Ciudad y se produce en la Dehesa El Molinillo Coratina, ubicada en Retuerta del Bullaque, Ciudad Real. El AOVE Coratina, que ya ha sido premiado en otras ocasiones, es un aceite procedente de recolección temprana, muy aromático y de gran complejidad olfato-gustativa, destacando los aromas herbáceos, almendra verde, alcachofa y toques tostados. En boca es envolvente, especiado, con un amargo y picante medio-alto.

Además, es de muy alto contenido fenólico, y, como dicen ellos, es el mejor AOVE para degustar en crudo, porque causa una sinergia espectacular entre los productos acompañantes, por su contundencia en boca, produciendo una distinción gastronómica única. Y añaden en su web: se adapta muy bien a productos que previamente estén muy oreados como carnes de larga maduración, mojama, tasajo, etc.; productos que van ligados a una curación previa o cuando busquemos una persistencia en boca. Su precio, además, es asequible. Los 12,24EUR la botella.

Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del 2024 según los EVOOELUM Awards

Esta es la lista con los mejores aceites del año:

1. Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)
2. Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
3. Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
4. LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)
5. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
6. Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)
7. Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
8. O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9. Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
10. Masarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (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.

Condé Nast Traveler

☞ [https://n9.cl/bfw4we]

4 de enero de 2025

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** No te lo pierdas
- **Espacio:** 665 x 555 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 500´00 €

La Fontana di Trevi reabre al público pero con limitación de aforo



Roma se prepara para celebrar el Jubileo 2025, y una de las medidas para evitar aglomeraciones afecta a uno de sus monumentos más visitados: la Fontana di Trevi.

- Seguir leyendo -

GASTRONOMÍA

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo está en Ciudad Real



Ya se han celebrado los prestigiosos EVOOLEUM Awards que nos han dejado una lista con los mejores aceites del mundo, donde, por supuesto, no faltan los españoles.

- Seguir leyendo -

Medio: origenonline.es
Publicado: 10/01/2025
Audiencia: 1.541
Edición: Digital
Valor: 197€
Sección:
URL: origenonline.es/actualidad/estos-son-los-aoves-mas-boni...

Estos son los Aoves más bonitos del mundo, según los Evooleum Awards

La prestigiosa Guía Evooleum recoge, junto a los 100 mejores Aoves del mundo según su calidad, los diseños de *packaging* más cuidados y bonitos. Un Aove italiano, *Colonna Molensis XXV (en la imagen)*, y tres españoles, *Au, Hacienda el Palo* y *Castell de la Costurera,* 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 - la nueva categoría de la guía- respectivamente.

La **Guía Evooleum**, además del siempre esperado TOP100 de los mejores Aoves del mundo, recoge también los Evvoleum Packaging Awards 2024, los galardones que premian los diseños más bonitos del planeta. En estos galardones participan por defecto -además de los que se presentan exclusivamente a estos galardones- 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 -desde esta edición- Mejor Diseño Sostenible y cuenta con un jurado de excepción: el chef y restaurador Javier Bonet, creador de espacios como Sala de Despiece; la directora de estilismo y responsable de comunicación Ana López de Letona; la periodista y *blogger* Teresa de la Cierva, miembro de la RAG; la profesora del MOM Culinary, Beatriz Garaizabal; el interiorista y decorador Pepe Leal; el interiorista y diseñador industrial José Piñero, creador de vajillas y piezas únicas para chefs; el diseñador Juan Duyos; y la pintora, artista textil y diseñadora Brianda Fitz James Stuart.

Mejor Diseño AOVE Premium

El vencedor Premium ha sido *Colonna Molensis XXV*, de Marina Colonna Soc. Agr. SRL, un *blend* 100% italiano de edición limitada de Peranzana, Ascolana y Nocellara con DOP Molise. Un Aove que remite a la historia de la familia Colonna, una de las más antiguas y nobles de Italia, que fue premiado por su elegancia.

Mejor Diseño Innovador

El Oro en innovación es para *Au* (Aceites Únicos), de Grupo Empresarial Magoase, una empresa que lleva más de 200 años dedicándose al cultivo tradicional del olivo, escuchando a la naturaleza y respetando sus tiempos. Su presentación en una lata con forma de lingote de oro, a juicio del jurado, "*representa a la perfección el concepto de oro líquido, en un diseño armónico y obvio, pero al mismo tiempo original*".

Mejor Diseño Gama Retail

La Medalla de Oro en la sección retail ha recaído en *Hacienda El Palo Premium*, de Aceites Hacienda El Palo, un monovarietal Picual presentado en un envase cilíndrico de cristal transparente con tapón dosificador irrellenable. En su valoración, el jurado destacó su "*armonía,*

la transparencia del aceite, el verde y plata del color de la hoja de olivo y una información abundante, pero muy bien ordenada y diseñada".

Mejor Diseño Sostenible

En la nueva categoría, que reconoce la tendencia en el mundo del *packaging* hacia la sostenibilidad en los materiales empleados, el *coupage* de producción limitada *Castell de la Costurera "Orígenes*", de SAT Agrofruit, obtenido de olivos centenarios y milenarios de variedades autóctonas y recuperadas, se ha alzado con la Medalla de Oro. *"Orígenes*" es un proyecto para aproximarse a la cultura milenaria de los valles de la Montaña de Alicante a través de sus seres vivos más longevos y también para dar visibilidad a la dramática situación del campesinado de estas tierras. Su envase es de barro y esparto y el conjunto concluye con un anillo de cobre que abraza ambos elementos, en un diseño que, en palabras del jurado, destaca por sus "*materiales nobles, texturas y originalidad, observándose a simple vista que es sostenible y remitiendo al pasado, a la antigua forma de conservar los aceites*".

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: retailactual.com
Publicado: 10/01/2025
Audiencia: 3.565
Edición: Digital
Valor: 260€
Sección:
URL: retailactual.com/noticias/20250110/botellas-aceites-mas...

Estas son las botellas de aceite más bonitas del mundo - Retail Actual

< Volver

La **Guía Evooleum** recoge, junto a los 100 mejores AOVEs del mundo según su calidad, los diseños de *packaging* más cuidados y bonitos Un **AOVE italiano, *Colonna Molensis XXV***, y tres españoles, ***Au, Hacienda el Palo* y *Castell de la Costurera***, han sido reconocidos con la Medalla de Oro a los mejores diseños.

Los Evooleum Packaging Awards 2024 premian los diseños más bonitos del planeta. En estos galardones participan por defecto -además de los que se presentan exclusivamente a estos galardones- 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 jurado ha estado compuesto por el chef y restaurador Javier Bonet, creador de espacios como Sala de Despiece; la directora de estilismo y responsable de comunicación Ana López de Letona; la periodista y *blogger* Teresa de la Cierva, miembro de la RAG; la profesora del MOM Culinary, Beatriz Garaizabal; el interiorista y decorador Pepe Leal; el interiorista y diseñador industrial José Piñero, creador de vajillas y piezas únicas para chefs; el diseñador Juan Duyos; y la pintora, artista textil y diseñadora Brianda Fitz James Stuart.

Mejor Diseño AOVE Premium

- El vencedor Premium ha sido ***Colonna Molensis XXV*, de Marina Colonna**, un *blend* 100% italiano de edición limitada de peranzana, ascolana y nocellara con DOP Molise. Un AOVE que remite a la historia de la familia Colonna, una de las más antiguas y nobles de Italia, que fue premiado por su elegancia.
- La Medalla de Plata ha recaído en ***Invicto AOVE*,** de la empresa homónima, una gama de monovarietales de cosecha temprana procedentes de la Campiña Norte de Jaén. Un monovarietal Premium de arbosana de edición limitada cuyo *packaging* - "*perfecto para vender lujo*", según el jurado- representa a la diosa Victoria con sus características alas, destacando por su elegante tipografía y un estuche triangular.
- La Medalla de Bronce ha sido para ***Vizconde de Almansa*, de Oleícola Jaén**, un monovarietal coratino de cosecha temprana de olivares ubicados en las fértiles tierras de la Vega del Guadalquivir. Calidad, lujo y nobleza se advierten en un envoltorio que destaca por su creatividad, semejando -en opinión del jurado- un "*refinado cuento inglés y un cuadro aristocrático, con la botella portando un elegante escudo nobiliario*".

Mejor Diseño Innovador

- El Oro en innovación es para ***Au* (Aceites Únicos), de Grupo Empresarial Magoase**, una empresa que lleva más de 200 años dedicándose al cultivo tradicional del olivo, escuchando a la naturaleza y respetando sus tiempos. Su presentación en una lata con forma de lingote de oro, a juicio del jurado, "*representa a la perfección el concepto de oro*

líquido, en un diseño armónico y obvio, pero al mismo tiempo original".

- ***Nai 3.3*, de OPG Nives Morović**, un AOVE ecológico producido en Villa Nai 3.3, un exclusivo *boutique resort* situado en la isla croata de Dugi Otok, en el corazón de Dalmacia, que representa el lujo sostenible en perfecta armonía con la naturaleza, ha obtenido la Plata. Elegancia, atractivo formato, sencillez y claro ejemplo del concepto de "*menos es más*" son los elementos que cautivaron al jurado.
- La Medalla de Bronce ha sido para ***Tropicual*, de Mangrove Studios, un proyecto nacido en la Costa Tropical de Granada** caracterizado por su fuerte conciencia medioambiental que da nombre a una colección de AOVEs ecológicos de cosecha temprana. Su original presentación conquistó al jurado, que también destacó el juego de palabras de su nombre y el paño que envuelve las dos latas, que recuerda a los que empleaban las abuelas para el almuerzo, conformando un *packaging* que "*de puro tradicional es innovador*".

Mejor Diseño Gama Retail

- La Medalla de Oro en la sección retail ha recaído en ***Hacienda El Palo Premium*, de Aceites Hacienda El Palo**, un monovarietal picual presentado en un envase cilíndrico de cristal transparente con tapón dosificador irrellenable. En su valoración, el jurado destacó su "*armonía, la transparencia del aceite, el verde y plata del color de la hoja de olivo y una información abundante, pero muy bien ordenada y diseñada*".
- El **AOVE griego *Iliada Kalamata PDO EVOO Platium Line*,** de la empresa AGRO.VI.M, con sede en Kalamata (Messinia) y presencia en más de 50 países, ha obtenido la Medalla de Plata gracias a la ergonomía y practicidad de su envase de lata, de fácil manejo y preciso vertido. Otros aspectos destacados fueron la imagen de la gota que cae, la grafía, el contraste de plata y blanco y una mayor vida útil en el lineal.
- La Medalla de Bronce ha sido para ***Molino Las Tinajas***, de la empresa del mismo nombre -resultado de la unión de varias familias de agricultores de la comarca del Alto Guadalquivir-, un monovarietal picual de cosecha temprana cuyo formato y diseño de *packaging* fue calificado por el jurado como "*equilibrado, elegante, cómodo y compacto*".

Mejor Diseño Sostenible

- En la nueva categoría, que reconoce la tendencia en el mundo del *packaging* hacia la sostenibilidad en los materiales empleados, el *coupage* de producción limitada ***Castell de la Costurera "Orígenes"*, de SAT Agrofruit**, obtenido de olivos centenarios y milenarios de variedades autóctonas y recuperadas, se ha alzado con la Medalla de Oro. *"Orígenes*" es un proyecto para aproximarse a la cultura milenaria de los valles de la Montaña de Alicante a través de sus seres vivos más longevos y también para dar visibilidad a la dramática situación del campesinado de estas tierras. Su envase es de barro y esparto y el conjunto concluye con un anillo de cobre que abraza ambos elementos, en un diseño que, en palabras del jurado, destaca por sus "*materiales nobles, texturas y originalidad, observándose a simple vista que es sostenible y remitiendo al pasado, a la antigua forma de conservar los aceites*".
- ***Sustineri*, de la Cooperativa Agrícola Ntra. Sra. de los Ángeles**, un *coupage* producido de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente, sin residuos de fitosanitarios, ha conquistado la Medalla de Plata por su diseño "*sutil y que conecta con la naturaleza*", según el jurado, que también destacó la "*delicadeza en el troquelado de la etiqueta y su*

frescura", así como "la ventana del estuche, que permite contemplar el producto".

- El Bronce es para ***Apaloseco 750*****, de Adler Gestión**, un complejo y equilibrado monovarietal ecológico cornicabra de cosecha temprana y edición limitada presentado en una exclusiva colección de 4.000 botellas de 750 ml. imperfectas, numeradas y ecodiseñadas de vidrio 100% reciclado. En su valoración, el jurado aplaudió "*la textura orgánica del vidrio y del estuche, así como el trabajo de la botella*".

Noticias relacionadas

comments powered by

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: 10/01/2025 **Audiencia**: 500
Edición: Digital **Valor**: 24€
Sección:
URL: revistagotravel.com/estos-son-los-aoves-mas-bonitos-del...

ESTOS SON LOS AOVEs MÁS BONITOS DEL MUNDO SEGÚN LOS EVOOLEUM AWARDS, ORO LÍQUIDO POR DENTRO Y POR FUERA

La prestigiosa Guía EVOOLEUM recoge, junto a los 100 mejores AOVEs del mundo según su calidad, los diseños de packaging más cuidados y bonitos.

- **Un AOVE italiano, Colonna Molensis XXV, y tres españoles, Au, Hacienda el Palo y Castell de la Costurera, 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 -la nueva categoría de la guía- respectivamente.**

La **Guía EVOOLEUM** (**www.evooleum.com**), además del siempre esperado **TOP100** de los **mejores AOVEs del mundo**, recoge también los E**VOOLEUM Packaging Awards 2024**, los galardones que premian los **diseños más bonitos del planeta**. En estos galardones participan por defecto -además de los que **se presentan exclusivamente a estos galardones**- 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 -desde esta edición- **Mejor Diseño Sostenible** y cuenta con un **jurado de excepción**: el **chef** y **restaurador Javier Bonet**, creador de espacios como **Sala de Despiece**; la **directora de estilismo** y **responsable de comunicación Ana López** de **Letona**; la **periodista** y **blogger Teresa de la Cierva**, miembro de la **RAG**; la **profesora** del **MOM Culinary**, **Beatriz Garaizabal**; el **interiorista** y **decorador Pepe Leal**; el **interiorista** y **diseñador industrial José Piñero**, creador de **vajillas** y **piezas únicas** para **chefs**; el **diseñador Juan Duyos**; y la **pintora**, **artista textil** y **diseñadora Brianda Fitz James Stuart**.

Mejor Diseño AOVE Premium
El vencedor **Premium** ha sido **Colonna Molensis XXV**, de Marina Colonna Soc. Agr. SRL, un **blend 100% italiano** de **edición limitada** de **peranzana**, **ascolana** y **nocellara** con **DOP Molise**. Un **AOVE** que r**emite a la historia de la familia Colonna**, una de las **más antiguas y nobles de Italia**, que fue premiado por su **elegancia**.

La **Medalla de Plata** ha recaído en **INVICTO AOVE**, de la empresa homónima, una gama de **monovarietales de cosecha temprana** procedentes de la **Campiña Norte de Jaén**. Un **monovarietal Premium** de **arbosana** de **edición limitada** cuyo packaging - "**perfecto para vender lujo**", según el jurado- representa a la **diosa Victoria** con sus características **alas**, destacando por su **elegante tipografía** y un **estuche triangular**.

La **Medalla de Bronce** ha sido para **Vizconde de Almansa**, de **Oleícola Jaén**, un

monovarietal coratino de **cosecha temprana** de olivares ubicados en las **fértiles tierras** de la **Vega del Guadalquivir**. **Calidad**, **lujo** y **nobleza** se advierten en un envoltorio que destaca por su **creatividad**, semejando -en opinión del jurado- un "**refinado cuento inglés** y un **cuadro aristocrático**, con la botella portando un **elegante escudo nobiliario"**.

Mejor Diseño Innovador
El **Oro en innovación** es para **Au** (**Aceites Únicos**), de **Grupo Empresarial Magoase**, una empresa que lleva más de **200 años** dedicándose al **cultivo tradicional del olivo**, **escuchando a la naturaleza y respetando sus tiempos. Su presentación en una lata con forma de lingote de oro**, a juicio del jurado, "**representa a la perfección** el concepto de **oro líquido**, en un **diseño armónico** y **obvio**, pero al mismo tiempo **original**".

Nai 3.3, de **OPG Nives Morović**, un **AOVE ecológico** producido en **Villa Nai 3.3**, un **exclusivo boutique resort** situado en la isla **croata** de **Dugi Otok**, en el corazón de **Dalmacia**, que representa el **lujo sostenible** en **perfecta armonía** con la **naturaleza**, ha obtenido la **Plata**. **Elegancia**, **atractivo formato**, **sencillez** y claro ejemplo del concepto de **"menos es más"** son los elementos que **cautivaron al jurado**.

La **Medalla de Bronce** ha sido para **Tropicual**, de **Mangrove Studios**, un proyecto nacido en la **Costa Tropical** de **Granada** caracterizado por su fuerte **conciencia medioambiental** que **da nombre** a una colección de **AOVEs ecológicos de cosecha temprana**. Su **original presentación** conquistó al jurado, que también destacó el **juego de palabras de su nombre** y el **paño** que **envuelve las dos latas**, que recuerda a los que empleaban las **abuelas para el almuerzo, conformando un packaging que "de puro tradicional es innovador"**.

Mejor Diseño Gama Retail
La Medalla de Oro en la sección **retail** ha recaído en **Hacienda El Palo Premium**, de **Aceites Hacienda El Palo**, un **monovarietal picual** presentado en un **envase cilíndrico de cristal transparente** con **tapón dosificador irrellenable**. En su valoración, el jurado destacó su "**armonía**, la **transparencia del aceite**, el **verde** y **plata** del color de la **hoja de olivo** y una **información abundante**, pero muy **bien ordenada** y **diseñada**".

El **AOVE griego Iliada Kalamata PDO EVOO Platium Line**, de la empresa **AGRO.VI.M**, con sede en **Kalamata** (**Messinia**) y presencia en **más de 50 países**, ha obtenido la **Medalla de Plata** gracias a la **ergonomía** y **practicidad** de su **envase de lat**a, de **fácil manejo** y **preciso vertido**. Otros aspectos destacados fueron la **imagen de la gota que cae**, la **grafía**, el **contraste de plata** y **blanco** y una **mayor vida útil en el lineal**.

La **Medalla de Bronce** ha sido para **Molino Las Tinajas**, de la empresa del mismo nombre -resultado de la **unión de varias familias de agricultores** de la comarca del **Alto Guadalquivir**-, un **monovarietal picual de cosecha temprana** cuyo **formato** y **diseño** de packaging fue calificado por el jurado como **"equilibrado, elegante, cómodo y compacto"**.

Mejor Diseño Sostenible
En la **nueva categoría**, que reconoce la **tendencia en el mundo del packaging** hacia la **sostenibilidad** en los materiales empleados, el **coupage** de **producción limitada Castell de la Costurera "Orígenes"**, de **SAT Agrofruit**, obtenido de **olivos centenarios** y **milenarios de variedades autóctonas y recuperadas**, se ha alzado con la **Medalla de Oro**. **"Orígenes"** es un proyecto para aproximarse a la **cultura milenaria de los valles de la Montaña de Alicante** a través de sus **seres vivos más longevos** y también para dar **visibilidad a la dramática**

situación del campesinado de estas tierras. Su envase es de **barro** y **esparto** y el conjunto concluye con un **anillo de cobre** que **abraza ambos elementos**, en un diseño que, en palabras del jurado, destaca por sus "**materiales nobles**, **texturas** y **originalidad**, observándose a simple vista que es **sostenible** y **remitiendo al pasado**, a la antigua forma de **conservar los aceites**".

Sustineri, de la **Cooperativa Agrícola Ntra. Sra. de los Ángeles SCA**, un **coupage** producido de **forma sostenible** y **respetuosa con el medio ambiente**, **sin residuos de fitosanitarios**, ha conquistado la **Medalla de Plata por su diseño "sutil** y que **conecta con la naturaleza"**, según el jurado, que también destacó la "**delicadeza en el troquelado de la etiqueta y su frescura"**, así como **"la ventana del estuche, que permite contemplar el producto"**.

El **Bronce** es para **Apaloseco 750**, de **Adler Gestión**, un **complejo** y **equilibrado monovarietal ecológico cornicabra** de **cosecha temprana** y **edición limitada** presentado en una **exclusiva colección de 4.000 botellas de 750 ml**. **imperfectas**, **numeradas** y **ecodiseñadas de vidrio 100% reciclado**. En su valoración, el jurado aplaudió "la t**extura orgánica del vidrio y del estuche**, así como el **trabajo de la botella**".

Sobre la GUÍA EVOOLEUM

Junto a estos bonitos AOVEs, la Guía EVOOLEUM 2025 recoge el TOP100 de los mejores aceites del mundo -7 de los 10 primeros son españoles-, premia 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. Cuenta también con mucha gastronomía… El prólogo de este año lo protagoniza Elena Arzak, chef del triestrellado Arzak, Premio Nacional de Gastronomía 2010 y World's Best Female Chef 2012. Un atractivo recetario de aperitivos con aceituna con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez; mientras que '12 meses, 12 platos con AOVE' es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año. Interesantes artículos como 'Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra'; 'El AOVE se cuela en las series de TV' o 'AOVE & carne, el maridaje perfecto'… completan esta edición.

Fuente: **AIRES NEWS**
https://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.

THE LUXONOMIST

Medio: The Luxonomist Blog
Publicado: 10/01/2025
Audiencia: 33.230
Edición: Digital
Valor: 534€
Sección:
URL: theluxonomist.es/gastronomia/gourmet/estos-son-los-acei...

Estos son los aceites más bonitos del mundo

Hace solo unas semanas que la prestigiosa guía Evooleum dio a conocer los que a su juicio son los **100 mejores AOVEs del mundo**. **Una selección encabezada por siete aceites españoles, dos italianos y un croata** que destacan por sus condiciones organolépticas como su cuerpo, su olor o su sabor. Sin embargo, la publicación acaba de presentar otro listado interesante que valora los AOVEs también por fuera. Es decir, que clasifica **cuáles son los aceites más bonitos del mundo según el diseño y la originalidad de sus envases.**

> Colonna Molensis XXV ha resultado vencedor del Mejor Diseño AOVE Premium. Foto: Guía Evooleum

Así, los Evooleum Packaging Awards 2024 reconocen los packaging de aceites de todo el mundo en cuatro categorías distintas. **La de Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y desde esta edición, la de Mejor Diseño Sostenible.**

Las medallas de oro de las mismas han recaído en **tres AOVEs españoles y uno italiano**; siendo las de plata y bronce para **seis firmas patrias, una croata y una griega.**

Los aceites más bonitos del mundo

> Hacienda El Palo Premium (Jaén) se ha llevado la medalla de oro al mejor diseño gama retail. Foto: Guía Evooleum

En concreto, la botella de **Colonna Molensis XXV** ha resultado vencedor del Mejor Diseño AOVE Premium por su elegancia. Mientras, las de los aceites **Au, Hacienda el Palo y Castell de la Costurera** han obtenido las medallas de oro en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible respectivamente.

El jurado que ha decidido cuáles son los aceites más bonitos del mundo ha estado formado por personalidades de distintos ámbitos. Varios del mundo de la gastronomía como Javier Bonet y Beatriz Garaizabal; del sector del diseño como Pepe Leal, José Piñero, Juan Duyos y Brianda Fitz James Stuart; o de la comunicación como Ana López de Letona o Teresa de la Cierva.

> El mejor diseño sostenible ha sido para Castell de la Costurera “Orígenes” (Alicante). Foto: Guía Evooleum

Mejor diseño AOVE Premium

- Colonna Molensis XXV (Italia)
- Invicto Aove (Jaén)
- Vizconde de Almansa (Jaén)

Permio al Mejor Diseño Innovador

- Au (aceites únicos), Jaén.
- Nai 3.3 (Dugi Otok, Croacia)

- Tropicual (Granada)

Mejor Diseño Gama Retail

- Hacienda El Palo Premium (Jaén)
- Iliada Kalamata (Messinia, Grecia)
- Molino Las Tinajas (Alto Guadalquivir)

Premio al Mejor Diseño Sostenible

- Castell de la Costurera “Orígenes” (Alicante)
- Sustineri (Sevilla)
- Apaloseco 750 (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: Yoglamour.com
Publicado: 10/01/2025 **Audiencia**: 359
Edición: **Valor**: 24€
Sección:
URL: yoglamour.com/los-packaging-de-aove-mas-bonitos-del-mun...

Yoglamour.com
10/01/2025

Los Packaging de Aove más bonitos del mundo

La prestigiosa Guía EVOOLEUM recoge, junto a los 100 mejores AOVEs del mundo según su calidad, los diseños de packaging más cuidados y bonitos.

La Guía EVOOLEUM recoge también los EVOOLEUM Packaging Awards 2024, los galardones que premian los diseños más bonitos del planeta que reconoce los packaging en las siguientes categorías:

Mejor Diseño AOVE Premium

Mejor Diseño Innovador

Mejor Diseño Gama Retail

Mejor Diseño Sostenible

Cuenta con un jurado de excepción: el chef y restaurador Javier Bonet, creador de espacios como Sala de Despiece; la directora de estilismo y responsable de comunicación Ana López de Letona; la periodista y blogger Teresa de la Cierva, miembro de la RAG; la profesora del MOM Culinary, Beatriz Garaizabal; el interiorista y decorador Pepe Leal; el interiorista y diseñador industrial José Piñero, creador de vajillas y piezas únicas para chefs; el diseñador Juan Duyos; y la pintora, artista textil y diseñadora Brianda Fitz James Stuart.

Mejor Diseño AOVE Premium

El vencedor Premium ha sido Colonna Molensis XXV, de Marina Colonna Soc. Agr. SRL, un blend 100% italiano de edición limitada de peranzana, ascolana y nocellara con DOP Molise. Un AOVE que remite a la historia de la familia Colonna, una de las más antiguas y nobles de Italia, que fue premiado por su elegancia.

La Medalla de Plata ha recaído en INVICTO AOVE, de la empresa homónima, una gama de monovarietales de cosecha temprana procedentes de la Campiña Norte de Jaén. Un monovarietal Premium de arbosana de edición limitada cuyo packaging – “perfecto para vender lujo”, según el jurado- representa a la diosa Victoria con sus características alas, destacando por su elegante tipografía y un estuche triangular.

La Medalla de Bronce ha sido para Vizconde de Almansa, de Oleícola Jaén, un monovarietal coratino de cosecha temprana de olivares ubicados en las fértiles tierras de la Vega del Guadalquivir. Calidad, lujo y nobleza se advierten en un envoltorio que destaca por su creatividad, semejando -en opinión del jurado- un “refinado cuento inglés y un cuadro aristocrático, con la botella portando un elegante escudo nobiliario”.

Mejor Diseño Innovador

El Oro en innovación es para Au (Aceites Únicos), de Grupo Empresarial Magoase, una empresa que lleva más de 200 años dedicándose al cultivo tradicional del olivo, escuchando a la naturaleza y respetando sus tiempos. Su presentación en una lata con forma de lingote de oro, a juicio del jurado, “representa a la perfección el concepto de oro líquido, en un diseño armónico y obvio, pero

al mismo tiempo original”.

Nai 3.3, de OPG Nives Morovi■, un AOVE ecológico producido en Villa Nai 3.3, un exclusivo boutique resort situado en la isla croata de Dugi Otok, en el corazón de Dalmacia, que representa el lujo sostenible en perfecta armonía con la naturaleza, ha obtenido la Plata. Elegancia, atractivo formato, sencillez y claro ejemplo del concepto de “menos es más” son los elementos que cautivaron al jurado.

La Medalla de Bronce ha sido para Tropicual, de Mangrove Studios, un proyecto nacido en la Costa Tropical de Granada caracterizado por su fuerte conciencia medioambiental que da nombre a una colección de AOVEs ecológicos de cosecha temprana. Su original presentación conquistó al jurado, que también destacó el juego de palabras de su nombre y el paño que envuelve las dos latas, que recuerda a los que empleaban las abuelas para el almuerzo, conformando un packaging que “de puro tradicional es innovador”.

Mejor Diseño Gama Retail

La Medalla de Oro en la sección retail ha recaído en Hacienda El Palo Premium, de Aceites Hacienda El Palo, un monovarietal picual presentado en un envase cilíndrico de cristal transparente con tapón dosificador irrellenable. En su valoración, el jurado destacó su “armonía, la transparencia del aceite, el verde y plata del color de la hoja de olivo y una información abundante, pero muy bien ordenada y diseñada”.

El AOVE griego Iliada Kalamata PDO EVOO Platium Line, de la empresa AGRO.VI.M, con sede en Kalamata (Messinia) y presencia en más de 50 países, ha obtenido la Medalla de Plata gracias a la ergonomía y practicidad de su envase de lata, de fácil manejo y preciso vertido. Otros aspectos destacados fueron la imagen de la gota que cae, la grafía, el contraste de plata y blanco y una mayor vida útil en el lineal.

La Medalla de Bronce ha sido para Molino Las Tinajas, de la empresa del mismo nombre -resultado de la unión de varias familias de agricultores de la comarca del Alto Guadalquivir-, un monovarietal picual de cosecha temprana cuyo formato y diseño de packaging fue calificado por el jurado como “equilibrado, elegante, cómodo y compacto”.

Mejor Diseño Sostenible

En la nueva categoría, que reconoce la tendencia en el mundo del packaging hacia la sostenibilidad en los materiales empleados, el coupage de producción limitada Castell de la Costurera “Orígenes”, de SAT Agrofruit, obtenido de olivos centenarios y milenarios de variedades autóctonas y recuperadas, se ha alzado con la Medalla de Oro. “Orígenes” es un proyecto para aproximarse a la cultura milenaria de los valles de la Montaña de Alicante a través de sus seres vivos más longevos y también para dar visibilidad a la dramática situación del campesinado de estas tierras. Su envase es de barro y esparto y el conjunto concluye con un anillo de cobre que abraza ambos elementos, en un diseño que, en palabras del jurado, destaca por sus “materiales nobles, texturas y originalidad, observándose a simple vista que es sostenible y remitiendo al pasado, a la antigua forma de conservar los aceites”.

Sustineri, de la Cooperativa Agrícola Ntra. Sra. de los Ángeles SCA, un coupage producido de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente, sin residuos de fitosanitarios, ha conquistado la Medalla de Plata por su diseño “sutil y que conecta con la naturaleza”, según el jurado, que también destacó la “delicadeza en el troquelado de la etiqueta y su frescura”, así como

“la ventana del estuche, que permite contemplar el producto”.

El Bronce es para Apaloseco 750, de Adler Gestión, un complejo y equilibrado monovarietal ecológico cornicabra de cosecha temprana y edición limitada presentado en una exclusiva colección de 4.000 botellas de 750 ml. imperfectas, numeradas y ecodiseñadas de vidrio 100% reciclado. En su valoración, el jurado aplaudió “la textura orgánica del vidrio y del estuche, así como el trabajo de la botella”.

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: 11/01/2025 **Audiencia**: 1.355
Edición: Digital **Valor**: 191€
Sección:
URL: guiamaximin.com/guia-evooleum-aceites-2025-reyes-cocina...

Guía Evooleum de aceites 2025 para Reyes de la cocina

La destacada calidad y variedad de los aceites AOVE españoles les hacen continuar como líderes mundiales según el estudio de la prestigiosa Guía Evooleum .

La llegada de la Guía anual de aceites de Oliva Virgen Extra que se presenta en la Gala de entrega de los premios a la calidad y que se denomina **«Gran Fiesta Mundial del Aove»** nos ofrece con total garantía estos **aceites de la cosecha 2024 y que componen la Guía de 2025.** Se entregan premios a distintas calidades de los aceites que se presentan – **más de 2.000 procedentes de 19 paises Italia, Portugal, Grecia, Turquía, Israel, Croacia, Marruecos o Brasil,** …- y en distintas clases de aceituna.

En esta ocasión la gala tuvo lugar en el **Espacio Rastro Madrid**, y el **Premio al Mejor AOVE de Mundo fue para el manchego Dehesa el Molinillo Coratina**; mientras que los Premios Embajador del AOVE fueron otorgados al cómico **Leo Harlem** y al chef y empresario **Javier Bonet** -Sala de Despiece y Sala Cero.

Madrid acogió esta **Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards**. El evento congregó a una amplia representación del sector oleícola y olivarero tanto nacional como internacional, así como a periodistas gastronómicos y chefs del panorama madrileño. La inauguración corrió a cargo de **Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei,** que felicitó a todos los galardonados y alabó el comportamiento de los consumidores **"que han dicho SÍ al aceite de oliva virgen extra, que es lo mismo que decir SÍ a la salud, a la calidad, a la gastronomía, a la cultura, a la tradición y a la innovación".**

Por su parte, **Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía**, destacó que "casi el 40% de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra es andaluz, lo que supone una prueba irrefutable de la calidad de la producción de nuestra Comunidad". Asimismo, **José Miguel Herrero, director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**, resaltó que "**la altísima calidad de los AOVEs españoles está reconocida en esta Guía"** y subrayó que "donde hay olivar hay riqueza, hay vida, hay actividad económica en los pueblos y dinamismo exportador".

A la cita también acudieron **Rafael García González**, viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid; **Andrés Lorite**, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; **Marian Aguilar**, tercera teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba; y **Antonio José Arenas Casas,** vicerrector de Formación Continua, Empleabilidad y Emprendimiento de la Universidad de Córdoba.

En esta Gala se entregaron 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 el **Premio a la Mejor Mujer Productora, que recibió Consoli Molero**, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL); y el **Premio al Mejor Maestro de Almazara de AEMODA que recogió Carlos García Caracuel, jefe de Bodega de Almazaras de la Subbética.**

Por su parte, los Premios Embajador del AOVE recayeron en **Javier Bonet, artífice de Sr. Bonet,** compuesto por la cantina Patrón Lunares en Palma de Mallorca y los restaurantes de tapeo y cocina vista Sala de Despiece y Sala Cero, auténticos espacios de referencia en Madrid. Durante su intervención, Bonet agradeció este reconocimiento y anunció que llevará la promoción del AOVE a Reino Unido, donde abrirá próximamente su nuevo restaurante, Sala de Despiece Londres.

Y **Leo Harlem**, cómico, actor y presentador, que ha participado en exitosos programas de TV como "La hora de José Mota" en TVE; "El Club del Chiste" en Antena 3; "Zapeando" en La Sexta; y en la actualidad, "Leo Talks" en Movistar+, agradeció de forma jocosa su galardón, asegurando que le parece "alucinante que nos estemos dando cuenta de lo importante que es el aceite de oliva en 2024". **Además, reincidió en la idea de crear, "no sólo un Ministerio del Aceite de Oliva, sino embajadas en otros países para luchar contra la tristeza gastronómica del resto del mundo".**

La Gala finalizó con un **cóctel de Ménage à Tres maridado con los 7 AOVEs españoles del TOP10 de EVOOLEUM: Dehesa el Molinillo Coratina, Rincón de la Subbética, LOA 77, Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, Valdenvero Hojiblanco, O.Live Ecologic y Ma'Sarah Lecciana.** Por supuesto, este evento contó con unos patrocinadores de excepción: CaixaBank; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Pieralisi; Kubota; Grupo Macho; Ayrtac; y Autelec Tecnología.

El TOP10 completo de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2024- son:

1º Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)
2º Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
3º Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
4º LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)
5º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)
7º Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
8º O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9º Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
10º Ma'sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

Un top que recoge la prestigiosa **Guía EVOOLEUM 2025**, que este año ha sido prologada por **Elena Arzak**, chef de Restaurante Arzak, y que cuenta, además de las fichas de los numerosos

aceites premiados, con un **atractivo recetario de aperitivos con aceituna con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez. '12 meses, 12 platos con AOVE'** es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año; y además incluye interesantes artículos como 'Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra'; 'El AOVE se cuela en las series de TV'; 'AOVE & carne, el maridaje perfecto'…, que 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 al precio de 19'50 €.

Grupo Editorial Mercacei, 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**.

^Por supuesto los aceites de alta calidad como los que nos ocupan se presentan en diferentes envases que se pueden definir como elegantes en general pero que han sido premiados por la innnovación, sostenibilidad, … que les confieren un mayor atractivo. Podéis ver una muestra en la fotografía superior. Presentaremos algunos de ellos en los próximos días.

Cosas Ricas Estuvimos en... Madrid #almazara #aove #corentina #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: lagastronomiadelovera.wordpress.com
Publicado: 12/01/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: lagastronomiadelovera.wordpress.com/2025/01/12/christia...
Audiencia: 57.000.000
Valor: 70.680€

Christian Lovera Piña: Los aceites de oliva virgen extra con mejor diseño del mundo - Christian Lovera Piña

Un exclusivo Top 100 de los mejores vírgenes extra del mundo, que anualmente recoge la Guía Evooleum que, además, incluye también los Evooleum Packaging Awards, unos galardones que premian los aceites de oliva virgen extra con mejor diseño del mundo

Los aceites de oliva virgen extra con mejor diseño del mundo

Y en esta edición 2024, los ganadores de este certamen han sido:

Mejor diseño aceite de oliva virgen extra premium

- Medalla de Oro: **Colonna Molensis XXV** (Molise, Italia)
- Medalla de Plata: **Invicto** (Jaén, España)
- Medalla de Bronce: **Vizconde de Almansa** (Jaén, España)

Mejor diseño innovador

- Medalla de Oro: **Au – Aceites Únicos** (Jaén, España)
- Medalla de Plata: **Nai 3.3** (Dugi Otok, Croacia)
- Medalla de Bronce: **Tropicual** (Granada, España)

Mejor Diseño Gama Retail

- Medalla de Oro: **Hacienda El Palo Premium** (Jaén, España)
- Medalla de Plata: **Iliada Kalamata PDO EVOO Platium Line** (Kalamata, Grecia)
- Medalla de Bronce: **Molino Las Tinajas** (Córdoba, España)

Mejor Diseño Sostenible

- Medalla de Oro: **Castell de la Costurera Orígenes** (Alicante, España)
- Medalla de Plata**: Sustineri** (Sevilla, España)
- Medalla de Bronce: **Apaloseco 750** (Ciudad Real, España)

oo – oo – oo –

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: telemadrid.es
Publicado: 12/01/2025
Audiencia: 2.044.203
Edición: Digital
Valor: 2.534€
Sección:
URL: telemadrid.es/programas/telenoticias-fin-de-semana/Un-a...

Un aceite de oliva virgen de Madrid está en el top 10 de los mejores del mundo

La influyente guía Evooleum premia y hace un ranking de los mejores **aceites de oliva** virgen extra del mundo.

Este año en el selecto grupo de los elegidos encontramos una almazara de Madrid, en concreto, de **Villaconejos**.

Bajo su marca **LOA 77** se ha posicionado como una de las referencias en la producción de aceite ecológico de calidad superior.

El oro líquido que se derrama de este frasco es el **cuarto mejor puntuado** del mundo por una publicación del sector y procede de distintas **variedades de olivas**, que se enraízan en suelo de Villaconejos.

El olivar seleccionado para la elaboración de 'Loa 77' está envuelto sobre mantos de lavanda, planta aromática que sirve de cubierta vegetal, mejorando la **biodiversidad**. Un auténtico elogio a la naturaleza.

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.

Cosechando MADRID

☞ [https://n9.cl/z2k67]

13 de enero de 2025

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Cosechando Esp
- **Espacio:** 760 x 2.745 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 1.001
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 190´00 €

Un aceite de Madrid, entre los 5 mejores aceites del mundo



LOA 77, un aceite de Madrid muy reconocido, se sitúa en el cuarto puesto del ránking de los 10 mejores aceites del mundo de la prestigiosa Guía Evooleum.

Mamen Crespo Collada

El campo de Madrid está de enhorabuena.

Y es que uno de los aceites de la región, LOA 77, de la reconocida marca Oleum Laguna, está entre los 5 mejores aceites del mundo.

Así lo recoge la novena edición de la prestigiosa Guía Evooleum, que sitúa a este aceite de Madrid en el cuarto puesto del ránking de los 10 mejores del mundo.

Se trata de un exclusivo coupage de edición limitada y cosecha temprana, nacido de la selección de 77 hileras de olivos ecológicos a orillas del río Tajo.

En concreto, este aceite de Villaconejos, ha obtenido 95 puntos.



MADRID EN EL TOP 10 POR PRIMERA VEZ

Sin embargo, lo más relevante, es que es la primera vez que un aceite de Madrid se cuela en el TOP 10 de la guía que recoge los 100 mejores aceites del mundo.

LOA 77 está en el cuarto puesto, precedido únicamente por Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos), con origen Ciudad Real; por Rincón de La Subbética (96 puntos), con origen en Córdoba; y por Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos), procedente de Italia.

Detrás de LOA 77, se sitúan Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos), de Perugia (Italia); Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos), de Córdoba; Valdenvero Hojiblanco (94 puntos), de Ciudad Real; y O.LIVE Ecologic (94 puntos), de Jaén.

El noveno puesto lo ocupa Monte Rosso Grand Selection (93 puntos), de Istria (Croacia); y el décimo, Ma'sarah Lecciana (93 puntos), de Alicante.

OLIVAR ECOLÓGICO DESDE 2017

Si nos centramos en el galardonado aceite de Madrid, hay que destacar que OLEUM Laguna es una iniciativa empresarial liderada por los hermanos Pilar y Pedro Laguna.

Arrancó en 2017 con el objetivo de elaborar AOVEs orgánicos de calidad Premium.

Los olivos (40 hectáreas) de las variedades arbequina, hojiblanca, picual y arbosana contemplan impasibles el curso sereno del río Tajo.

Se trata de una tierra de honda tradición olivarera cuya pasión ha sido transmitida durante generaciones con grandes dosis de ilusión, esfuerzo, humildad y respeto al entorno.

EVOOLEUM 2025

Es la prestigiosa Guía Evooleum la que le otorga el cuarto puesto a este aceite de Madrid.

En concreto, su novena edición, que recoge AOVEs de 11 países: España, Italia, Turquía, Portugal, Croacia, Francia, Túnez, Marruecos, Brasil, Grecia e Israel, 10 de ellos pertenecientes a la Cuenca Mediterránea.

España, pese a la baja producción de las dos últimas campañas, sigue siendo el mayor productor mundial de aceite de oliva, y coloca 59 AOVEs -de ellos 37 andaluces, seguida a gran distancia por Italia, con 19- en un TOP100 en el que figuran 32 ecológicos y otros 34 con Denominación de Origen Protegida.



Por supuesto, la gastronomía tampoco falta en este ejemplar de colección prologado por Elena Arzak.

Cuenta con deliciosas recetas de aperitivos con aceitunas de los chefs Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez.

También recoge interesantes artículos como “Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra” o “El AOVE se cuela en las series de TV”, entre otros.

Sin duda, el regalo ideal para curiosos y foodies.

Medio: epe.es
Publicado: 13/01/2025
Audiencia: 2.818.845
Edición: Digital
Valor: 3.495€
Sección:
URL: epe.es/es/espana/madrid/20250113/mejor-aceite-oliva-mun...

MEJOR ACEITE OLIVA MADRID | Uno de los 10 mejores aceites de oliva del mundo está en Madrid: este es el sitio donde puedes comprarlo

El aceite de oliva es uno de los elementos principales de la dieta mediterránea. Lo usamos para numerosas elaboraciones en la cocina y, en ocasiones, puede ser un auténtico aliado en otras áreas, como es el caso de la higiene: el aceite de oliva es ideal para numerosas mascarillas de pelo y rostro, favoreciendo una hidratación intensa y duradera.

Hay aceites y aceites y, como ocurre con nuestras marcas favoritas, como consumidores elegimos aquel que se ajuste mejor a nuestras necesidades. Entran en juego valores como **precio, color, olor, variedad** o **formato**. Ahora, los precios de este bien no hacen más que subir, pero la sociedad española demuestra no saber desligarse del **'oro líquido'**, buscando cuál es el mejor de cada zona de la Península Ibérica.

El que se considera de una categoría mayor es el aceite de oliva virgen extra, pues se obtiene de las mejores aceitunas. Pero, entre tantos recipientes en el supermercado, **¿cómo podemos saber cuál es el mejor para el consumo?**

Madrid, en el top 10 de los mejores aceites de oliva del mundo

La capital española se ha hecho un hueco entre el *ranking* de los mejores aceites de oliva del mundo gracias a los resultados de la **guía Evooleum**, que premia y hace un listado de los aceites de oliva virgen extra. Este año, entre el selecto grupo de los elegidos se encuentra una almazara de Madrid, concretamente de **Villaconejos**.

El oro líquido que se derrama es, ni más ni menos, que el **cuarto mejor puntuado del mundo** por una publicación del sector y procede de distintas variedades de olivas de un suelo a orillas del Tajo. Se llama '**LOA 77'**, y tiene variedades como la hojiblanca y la picual. Ecológico y *premium*, se convierte en el mejor AOVE de la Comunidad de Madrid, perfecto para aquellos que buscan degustar el **mejor aceite de la capital**.

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: consumidorglobal.com
Publicado: 14/01/2025 **Audiencia**: 45.314
Edición: Digital **Valor**: 572€
Sección:
URL: consumidorglobal.com/alimentacion/es-mejor-aceite-oliva...

Este es el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo: cuánto cuesta y a qué sabe

España es líder indiscutible en la producción de **aceite de oliva** (AOVE). Buena prueba de ello son los ganadores de los EVOOELUM Awards, unos de los premios más prestigiosos de nuestro país y del mundo que valoran la calidad del *oro líquido*.

Hace unas semanas, Madrid acogió la gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. Una edición en la que España ha conseguido ocupar **siete de las diez posiciones** de los mejores AOVE del mundo, incluyendo la primera posición.

El mejor AOVE del mundo

El mejor aceite de oliva virgen extra del año es el **AOVE Coratina**. Se produce en la Dehesa El Molinillo Coratina, ubicada en **Ciudad Real** y ya ha sido premiado en otras ocasiones. Destaca por sus aromas herbáceos, almendra verde, alcachofa y toques tostados.

> AOVE Coratina, catalogado como el mejor AOVE del mundo / DEHESA EL MOLINILLO

"Es el mejor AOVE para **degustar en crudo**, causando una sinergia espectacular entre los productos acompañantes", recalca la propia marca. El precio de la botella es **12,48 euros** (250ml).

Otros galardonados

España está presente en siete de las diez posiciones del ranking de los EVOOLEUM Awards, según recoge la revista *Condé Nast Traveler*. Al AOVE Coratina le sigue **Rincón De La Subbética**, procedente de Córdoba.

Marca	Puntuación	Variedad de aceituna	Lugar de procedencia
Dehesa El Molinillo Coratina	97/100	Coratina	Ciudad Real (España)
Rincón De La Subbética	96/100	Hojiblanca	Córdoba (España)
Guglielmi Monocultivar Coratina	96/100	Coratina	Barletta-Andria-Trani (Italia)
LOA 77	95/100	Hojiblanca, Picual	Madrid (España)
Monini Monocultivar Coratina Bio	95/100	Coratina	Perugia (Italia)
Oleum Hispania Nature Premium	94/100	Pajarera	Córdoba (España)
Valdenvero Hojiblanco	94/100	Hojiblanca	Ciudad Real (España)
O.LIVE Ecologic	94/100	Picual	Jaén (España)
Monte Rosso Grand Selection	93/100	Leccino, Bianchera Istriana	Istria (Croacia)

Marca	Puntuación	Variedad de aceituna	Lugar de procedencia
Ma’sarah Lecciana	93/100	Lecciana	Alicante (España)

La tercera posición es para el italiano **Guglielmi Monocultivar Coratina**, seguido por **LOA 77** (España,Madrid); **Monini Monocultivar Coratina Bio** (Italia); **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera** (España, Córdoba); **Valdenvero Hojiblanco** (España, Ciudad Real); **O.LIVE Ecologic** (Jaén, España); **Monte Rosso Grand Selection** (Croacia) y **Ma'sarah Lecciana** (Alicante, España).

Has leído este contenido de Consumidor Global elaborado por nuestro equipo de redacción y expertos. Si deseas acceder de forma libre a todos los contenidos que producimos te recomendamos

suscribirte

. Además, podrás recibir asesoramiento legal gratuito por formar parte de nuestra comunidad.

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: consumidorglobal.com
Publicado: 14/01/2025 **Audiencia**: 45.314
Edición: Digital **Valor**: 572€
Sección:
URL: consumidorglobal.com/pt/alimentos/este-e-melhor-azeite-...

Este é o melhor azeite de oliva virgen extra do mundo

Espanha é líder indiscutible na produção de **azeite de oliva** (AOVE). Boa prova disso são os ganhadores dos EVOOELUM Awards, uns dos prêmios mais prestigiosos de nosso país e do mundo que valorizam a qualidade do *ouro líquido*.

Faz umas semanas, Madri acolheu a gala de entrega dos Prêmios Internacionais à Qualidade do Azeite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. Uma edição na que Espanha tem conseguido ocupar **sete das dez posições** dos melhores AOVE do mundo, incluindo a primeira posição.

O melhor AOVE do mundo

O melhor azeite de oliva virgen extra do ano é o **AOVE Coratina**. Produz-se na Dehesa O Molinillo Coratina, localizada em **Cidade Real** e já tem sido premiado em outras ocasiões. Destaca por seus aromas herbáceos, almendra verde, alcachofa e toques tostados.

> AOVE Coratina, catalogado como o melhor AOVE do mundo / DEHESA O MOLINILLO

"É o melhor AOVE para **degustar em cru**, causando uma sinergia espetacular entre os produtos acompanhantes", recalca a própria marca. O preço da garrafa é **12,48 euros** (250ml).

Outros galardoados

Espanha está presente a sete das dez posições do ranking dos EVOOLEUM Awards, segundo recolhe a revista *Condé Nast Traveler*. Ao AOVE Coratina lhe sigu**e Rincão DA Subbética**, procedente de Córdoba.

Marca	Pontuação	Variedade de azeitona	Lugar de procedência
Dehesa O Molinillo Coratina	97/100	Coratina	Cidade Real (Espanha)
Rincão DA Subbética	96/100	Hojiblanca	Córdoba (Espanha)
Guglielmi Monocultivar Coratina	96/100	Coratina	Barletta-Andria-Trani (Itália)
ELOGIO 77	95/100	Hojiblanca, Picual	Madri (Espanha)
Monini Monocultivar Coratina Bio	95/100	Coratina	Perugia (Itália)
Oleum Hispania Nature Premium	94/100	Pajarera	Córdoba (Espanha)
Valdenvero Hojiblanco	94/100	Hojiblanca	Cidade Real (Espanha)
O.liVÊ Ecologic	94/100	Picual	Jaén (Espanha)
Monte Rosso Grand Selection	93/100	Leccino, Bianchera Istriana	Istria (Croácia)
Ma'sarah Lecciana	93/100	Lecciana	Alicante (Espanha)

A terceira posição é para o italiano **Guglielmi Monocultivar Coratina**, seguido por **ELOGIO 77** (Espanha,Madri); **Monini Monocultivar Coratina Bio** (Itália); **Oleum Hispania Nature Premium Pajarera** (Espanha, Córdoba); **Valdenvero Hojiblanco** (Espanha, Cidade Real); **O.liVÊ Ecologic** (Jaén, Espanha); **Monte Rosso Grand Selection** (Croácia) e **Ma'sarah Lecciana** (Alicante, Espanha).

Você leu este conteúdo de consumidor global preparado por nossa equipe de redatores e especialistas. Se você deseja acessar livremente todo o conteúdo que produzimos, recomendamos

se inscrever

. Além disso, você pode receber aconselhamento jurídico gratuito por fazer parte da nossa comunidade.

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: infobae.com
Publicado: 14/01/2025
Audiencia: 57.000.000
Edición: Digital
Valor: 70.680€
Sección:
URL: infobae.com/espana/2025/01/14/un-aceite-de-oliva-virgen...

Un aceite de oliva virgen extra elaborado en un pueblo de Madrid se hace hueco entre los 10 mejores del mundo - Infobae



Un aceite de oliva virgen extra madrileño se posiciona entre los mejores del mundo (Adobe Stock)

Conocido como ‘oro líquido’, el **aceite de oliva virgen extra** es una parte fundamental de la dieta mediterránea en general y de la española en particular. Y no es para menos, pues España produce muchos de los mejores de todo el mundo. Algunos de ellos se recogen en la novena edición de la **Guía EVOOLEUM**, una prestigiosa entidad que, cada año, da a conocer los *100 mejores aceites de oliva vírgenes* extra del mundo.

En esta edición, la **Guía EVOOLEUM *World’s TOP100 Extra Virgin Olive Oils*** ha evaluado aceites de 11 países, entre ellos España, Italia y Grecia, con una notable representación de la Cuenca Mediterránea entre sus ganadores. El TOP10 de los aceites seleccionados para este 2025 está conformado, en total, por *siete aceites de oliva españoles*, sumados a dos italianos y un croata.

En el puesto número cuatro del ranking se encuentra **LOA 77**, un aceite de oliva virgen extra elaborado a partir del cultivo sostenible de olivares en el **valle del Tajo, al sur de Madrid**. De su elaboración se encarga la almazara Oleum Laguna, ubicada en el municipio madrileño de **Villaconejos**. Con una población de 3508 habitantes, este pequeño pueblo madrileño es conocido por los melones que crecen en sus campos, ahora también por su galardonado aceite de oliva.

Este aceite se elabora a partir de la selección minuciosa de aceitunas de las variedades **hojiblanca y picual** de cultivo sostenible. El olivar seleccionado para la elaboración de este aceite está envuelto sobre mantos de lavanda, una planta aromática que sirve de cubierta vegetal y que mejora la biodiversidad de la plantación.



Loa 77, un AOVE ecológico a base de hojiblanca y picual (Oleum Laguna)

El resultado de estos factores es un elegante *coupage*, un AOVE que, según explican desde la almazara, destaca por un **aroma muy intenso en nariz**, con recuerdos a césped recién cortado, tomate y cítricos. Despliega una armonía excelente entre los matices amargos y picantes, con un retrogusto herbáceo.

Ecológico y *premium*, este producto se convierte así en el mejor AOVE de la Comunidad de Madrid, ganador también de **otros galardones** como el premio a Mejor aceite de España en los Olive Oil Award de 2023 en Zurich o el premio al Producto Madrileño por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid. Para quienes quieran probar esta delicia líquida, cabe destacar que el precio de la botella de 500 centilitros, que se puede comprar en El Corte Inglés, es de **35,80 euros**.

Más allá de este virgen extra madrileño, el TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra está conformado por otros nombres nacionales e internacionales:

1. ***Dehesa El Molinillo Coratina*** (97 puntos). Ciudad Real (España)
2. ***Rincón De La Subbética*** (96 puntos). Córdoba (España)
3. ***Guglielmi Monocultivar Coratina*** (96 puntos). Barletta-Andria-Trani (Italia)
4. ***LOA 77*** (95 puntos). Madrid (España)
5. ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Perugia (Italia)
6. ***Oleum Hispania Nature Premium Pajarera*** (94 puntos). Córdoba (España)
7. ***Valdenvero Hojiblanco*** (94 puntos). Ciudad Real (España)
8. ***O.LIVE Ecologic*** (94 puntos). Jaén (España)
9. ***Monte Rosso Grand Selection*** (93 puntos). Istria (Croacia)
10. ***Ma'sarah Lecciana*** (93 puntos). Alicante (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.

ORIGEN
REVISTA DEL SABOR RURAL

14 de enero de 2025

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 775 x 315 píxeles
- **Usuarios únicos:** 8.500
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 600´00 €

Estos son los Aoves más bonitos del mundo, según los Evooleum Awards

La prestigiosa Guía Evooleum recoge, junto a los 100 mejores Aoves del mundo según su calidad, los diseños de packaging más cuidados y bonitos. Un Aove italiano, Colonna Molensis XXV (en la imagen), y tres españoles, Au, Hacienda el Palo y Castell de la Costurera, han sido reconocidos con la Medalla de Oro en las categorías de Mejor Diseño Premium, ...

Leer más



Medio: elespanol.com
Publicado: 17/01/2025 **Audiencia**: 31.736.364
Edición: Digital **Valor**: 39.353€
Sección:
URL: elespanol.com/madrid/ocio/20250118/paraiso-aceite-madri...

El paraíso del aceite en Madrid está en Villaconejos: tiene el cuarto mejor del mundo y lo producen los hermanos Laguna

Admiten que cuando empezaron en el mundo del aceite, les dio cierto miedo ser madrileños, y es que, el suyo es el único de esta comunidad dentro del listado de los 100 mejores aceites del mundo de oliva virgen extra de la **Guía Evooleum 2025**, conocida como los 'Oscar' del AOVE.

A pesar de los temores, **Pilar y Pedro Laguna** han conseguido que su aceite, Loa 77, consiga la cuarta mejor posición del mundo (95 puntos sobre 100, entre los mil presentados de países como Turquía o Italia), siendo el tercero mejor de producción ecológica y el mejor *coupage* (mezcla de al menos dos variedades de aceituna). A su vez, otro de sus AOVEs, Oleum Laguna de Blas, está también dentro del top 100 con 91 puntos.

Estos dos distinguidos aceites se elaboran en la almazara más joven de la Comunidad de Madrid y en los campos de **Oleum Laguna, en Villaconejos**. Detrás están los hermanos Laguna, que empezaron en 2017 a elaborar AOVEs orgánicos de calidad premium en sus 40 hectáreas de olivo, de las variedades arbequina, hojiblanca, picual y arbosona, que comparten espacio con campos de lavanda.



Pilar y Pedro Laguna en el recibidor de su almazara Oleum Laguna. Oleum Laguna

Empezaron con los olivos centenarios de su familia, que siempre se ha dedicado a la agricultura, y una primera plantación de 20.000 árboles cerca de la vega del río Tajo hace ocho años, que comenzó a dar sus frutos hace cuatro. A día de hoy cuentan con **40.000 olivas.**

"Elaboramos nuestra propia cosecha. Hacemos una recogida temprana, más premium, para tener contenidos 1.000 ppm (polifenoles). Además, la **recogemos a las 4 mañana.** Por el frío, los aceites cogen más intensidad y aromas", informa Pedro Laguna a este diario.

Aunque Pilar y Pedro crearon su negocio de AOVE hace poco, Villaconejos es una tierra de tradición olivarera, especialmente dentro de la familia Laguna. Fue gracias a esa estrecha relación que tienen con este mundo que hace **más de 20 años le propusieron a Pedro formarse para ser catador oficial de aceite.**

Tras 3 duros años de formación, pasó a ser parte del **Panel de Catas de Aceites de la Comunidad de Madrid. "Califico si los aceites son virgen de oliva o vigente extra** para etiquetarlos. Lo hacemos 13 expertos en una cabina, en silencio, sin perfume, crema ni nada", explica Pedro.

Aceites complejos

"Nuestros aceites son muy complejos en nariz y boca", desarrollan desde Oleum Laguna. Además, son ecológicos, en parte, por la cubierta vegetal de lavanda que le aporta una complejidad diferente al campo de olivos. "Empezamos a ser pioneros en eso en Madrid y visualmente es espectacular".

El resultado son unos AOVEs de alta complejidad. Sin duda, el mejor, **LOA 77**, un exclusivo *coupage* de edición limitada y cosecha temprana, nacido de la selección de las 77 mejores hileras de olivos ecológicos que tienen. Este aceite ha recibido infinidad de premios. Sin ir más lejos, en 2021 y 2023 ha sido galardonado como el mejor de España.

El cuarto mejor aceite del mundo en nariz se presenta con un frutado muy intenso a aceituna verde con hierba y hoja de olivo. Posee además interesantes aromas a hoja de higuera, junto a notas de flores de primavera, plátano y manzana verde. De entrada en boca es muy **dulce y**

dinámico, como un zumo que presenta un equilibrio perfecto entre un **amargo y picante** medios.

"Para mí tiene un perfil muy caro. Huele a césped recién cortado, a tomatera, a cítricos... Es muy elegante. En boca tiene un gusto verde, vegetal, fresco...", añade el catador sobre su AOVE.

Una joya

"Loa 77 está envasado en una botella de licor. Se le ha hecho un tapón a medida de madera con un dosificador muy fino porque no existía ninguno seguro para esto. Llega en un **estuche de lujo con una espuma de joyería** para que lo proteja. Queríamos máxima calidad y la mejor imagen del producto con un packaging acorde con el producto", afirma Laguna.

Loa 77 se puede adquirir por unos **35 euros la botella de 500 mililitros.** Oleum Laguna de Blas de la variedad manzanilla por unos 24 euros. Oleum Laguna de Blas de arbequina por 15 euros. También tienen otro Oleum Laguna de Blas a 10 euros. Además, venden a restaurantes de estrella Michelin, principalmente de la Comunidad de Madrid.

Asimismo, realizan visitas guiadas: "Creemos que **si queremos vender calidad es necesario que la gente tenga más cultura del aceite**", concluyen los productores del mejor AOVE 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: vozpopuli.com
Publicado: 17/01/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: vozpopuli.com/gastropoli/oro-liquido-por-dentro-y-por-f...
Audiencia: 4.248.139
Valor: 5.267€

Oro líquido por dentro y por fuera: España arrasa con tres medallas de oro en los AOVE EVOOLEUM Awards | Vozpópuli

La Guía EVOOLEUM no solo selecciona los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE) del mundo por su calidad, sino que también premia los diseños de packaging más destacados en su sección **EVOOLEUM Packaging Awards**. En esta edición 2024, que incluye una nueva categoría dedicada a la sostenibilidad, se han reconocido propuestas italianas y españolas que brillan por su creatividad, elegancia y respeto por el medio ambiente.

Con una tradición consolidada, los EVOOLEUM Awards reúnen cada año a los mejores AOVEs del mundo, valorando tanto su calidad como su presentación. La Guía EVOOLEUM, que **edita el Grupo Editorial Mercacei** junto con la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), se ha convertido en una referencia para chefs, gourmets y amantes del aceite de oliva.

Este prestigioso certamen no solo celebra las virtudes organolépticas del AOVE, sino que también reconoce la importancia del diseño. "El envoltorio es la primera carta de presentación de un producto", **afirmó uno de los jurados,** enfatizando cómo el diseño influye en la percepción del consumidor.

Los premios incluyen las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y, desde este año, Mejor Diseño Sostenible. En cada una de ellas, los ganadores destacaron por combinar estética, funcionalidad y respeto por el medio ambiente.

Los galardonados en cada categoría

En cuanto a mejor diseño AOVE premium, el oro en esta categoría fue para el italiano Colonna Molensis XXV, un aceite producido por Marina Colonna Soc. Agr. SRL. Este AOVE es un 'blend' 100% italiano de variedades como peranzana, ascolana y nocellara con Denominación de Origen Protegida (DOP) Molise. Su diseño, inspirado en la historia y **la nobleza de la familia Colonna**, se caracteriza por su elegancia y refinamiento.

En **segundo lugar**, quedó el español INVICTO AOVE, un monovarietal de cosecha temprana de la Campiña Norte de Jaén. Su envoltorio, que representa a la diosa Victoria con sus alas características, fue descrito como "perfecto para transmitir lujo".

El bronce fue para Vizconde de Almansa, **de Oleícola Jaén**. Su diseño, que evoca un cuento aristocrático inglés, combina creatividad y un aire de distinción, con un elegante escudo nobiliario que adorna la botella.

Para el mejor diseño innovador, en esta categoría, el ganador fue Au (Aceites Únicos), **del Grupo Empresarial Magoase**. Este AOVE se presenta en una lata con forma de lingote de oro, un diseño que, según el jurado, simboliza a la perfección el concepto de "oro líquido".

La medalla de plata fue para **Nai 3.3, un AOVE** ecológico producido en un exclusivo resort en la isla croata de Dugi Otok. Su diseño minimalista y sostenible, basado en el concepto "menos es más", impresionó por su elegancia.

El bronce **fue para Tropicual,** de Mangrove Studios, un proyecto granadino que combina sostenibilidad y tradición. Destaca su paño envolvente, reminiscente de los que usaban las abuelas para transportar alimentos.

Mejor diseño Gama Retail y diseño sostenible

En la categoría de retail, **el oro fue para Hacienda El Palo Premium,** un monovarietal picual de Aceites Hacienda El Palo. Su envase cilíndrico de cristal transparente, con tapón dosificador, fue elogiado por su armonía y diseño meticuloso, resaltando la pureza del aceite.

La medalla de plata fue para el griego Iliada Kalamata PDO EVOO Platinum Line, que destacó por su practicidad y estética moderna, con una lata ergonómica que asegura un vertido preciso.

El **bronce se lo llevó Molino Las Tinajas**, cuyo diseño compacto y equilibrado fue descrito como ideal para el consumidor moderno.



La nueva categoría de sostenibilidad reconoció al Castell de la Costurera "Orígenes", **de SAT Agrofruit,** con la medalla de oro. Este AOVE, obtenido de olivos centenarios, viene en un envase de barro y esparto, con un anillo de cobre que une ambos materiales. Según el jurado, este diseño "remite al pasado y celebra la cultura milenaria del olivar".

La medalla **de plata fue para Sustineri,** de la Cooperativa Agrícola Ntra. Sra. de los Ángeles SCA. Su diseño se destacó por su delicadeza y conexión con la naturaleza, con un estuche troquelado que deja entrever el producto.

El bronce fue para Apaloseco 750, un monovarietal ecológico de Adler Gestión. Su botella de vidrio reciclado y textura orgánica fue elogiada por su innovación y compromiso ambiental.

Más que diseño: los mejores AOVEs del mundo

Además de destacar el diseño, **la Guía EVOOLEUM 2025** presenta el esperado TOP100 de los mejores AOVEs del mundo. Este año, siete de los diez primeros son españoles, consolidando el liderazgo de España en calidad oleícola.

Entre otras secciones, la guía incluye un recetario de aperitivos con aceituna, creado por chefs como **Paco Roncero y Mario Sandoval,** y una selección de platos internacionales maridados con AOVE. También explora curiosidades sobre el aceite de oliva, como su presencia en series de televisión y su papel en la gastronomía contemporánea.

La Guía EVOOLEUM, publicada anualmente en edición bilingüe (castellano e inglés), se ha convertido en una herramienta esencial para profesionales de la gastronomía y aficionados al buen comer. Disponible por 19,50 € en la web oficial, esta publicación combina rigor, inspiración y un enfoque didáctico, consolidándose como la referencia más influyente del sector.

Con los premios a la calidad y al diseño, **los EVOOLEUM Awards** no solo celebran el oro líquido, sino que también impulsan la innovación y la sostenibilidad en el mundo del aceite de oliva. Un reconocimiento que, sin duda, eleva el AOVE a la categoría de arte.

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.agroclm.com
Publicado: 18/01/2025 **Audiencia**: 120.352
Edición: Digital **Valor**: 749€
Sección:
URL: agroclm.com/2025/01/18/el-mejor-aceite-de-oliva-del-mun...

El mejor aceite de oliva del mundo de 2025 sale de un "parque natural" de Ciudad Real - AgroCLM

Belén Delgado **(EFEAGRO)**. El **mejor aceite de oliva virgen extra del mundo**, reconocido por la guía Evooleum 2025, sale de una variedad de origen italiano, la **coratina**, y de una **finca de Ciudad Real** que parece «más un parque natural» que una explotación agrícola.

El aove **Dehesa el Molinillo Coratina** de la campaña 2024/2025, que se impuso a más de un millar de muestras de 26 países en ese reconocido certamen, se produce al abrigo de los montes de Toledo en un paraje de trasfondo histórico.

Retuerta del Bullaque

La finca, ubicada en Retuerta del Bullaque, perteneció en su día a los **duques de Veragua** y a mediados del siglo XX pasó a manos del empresario textil **José Biosca**, quien fuera fundador de la **Asociación Española contra el Cáncer**.

Como cuenta el director de Dehesa el Molinillo, **Pedro Belmar**, Biosca trasladó al campo la idea industrial de construir casas para los empleados y en ellas siguen viviendo algunas familias.

Los propietarios actuales mantienen la finca tal como estaba en sus orígenes, sin grandes transformaciones y cuidando «mucho» el ecosistema y su rica biodiversidad, según el director.

«Esto es un parque natural más que una finca agrícola», compuesto de un olivar centenario, viñedo, cereales y ganadería de ovejas, cabras y vacas que conviven integradas con las especies cinegéticas, explica Belmar.

Una variedad poco común en España

Respecto al aceite, hace menos de una década se decidió apostar por la coratina debido a sus altos niveles de polifenoles y su contenido aromático, y en la actualidad se cultiva en unas 22 hectáreas de olivar de regadío, junto a las variedades cornicabra y empeltre.

Belmar asegura que en 2019 construyeron la almazara con la intención de elaborar unos aceites de oliva de máxima calidad y entraron en un mercado de una «competencia brutal» porque «cada día hay mejores aceites» no solo en España, sino también en todo el mundo.

El aove galardonado por Evooleum empezó a comercializarse hace poco y este año, al obtener cierta producción (de menos de 4.000 litros), lo presentaron a diferentes concursos.

El premio otorgado «nos ha cambiado la vida», pues ha despertado un «interés tremendo por conocer este aceite» y la demanda de pedidos se ha disparado, afirma el director de la empresa.

La mitad de la producción va dirigida al mercado español y la otra mitad ha encontrado hueco en Corea del Sur, donde cuentan con un distribuidor.

Un producto cada vez más valorado

Aunque a nivel nacional se espera que la actual campaña sea mejor que las dos anteriores, que fueron muy cortas por la sequía, la de Dehesa el Molinillo acabó hace un mes con menos kilos recogidos que en 2023, cuando hubo un récord de cosecha.

Belmar lo relaciona con la vecería, fenómeno que hace que el olivo dé mucho fruto en un año y poco al siguiente, y reconoce que «falta aceite», ya que hay más demanda de lo que son capaces de producir.

Además de impulsar la venta por internet, han abierto sus puertas para recibir a las personas interesadas en conocer la almazara y su método de producción, si bien no se plantean por el momento desarrollar un proyecto de turismo rural como tal.

Tras la «inyección de motivación» que ha supuesto el doble reconocimiento como mejor aove del mundo y como el más saludable, Belmar ve «muchas posibilidades» para un producto que cada vez se valora más.

«Siempre hemos apostado por la máxima calidad tanto en la producción como en la transformación del aceite», asegura el director, para quien la búsqueda de la excelencia implica «un salto muy grande» y poner «mucho celo en todas las fases».

Publicidad

Medio: CLM24
Publicado: 18/01/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: clm24.es/articulo/ciudad-real/mejor-aceite-oliva-mundo-...
Audiencia: 51.068
Valor: 590€

El mejor aceite de oliva del mundo de 2025 sale de un "parque natural" de Ciudad Real

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, reconocido por la guía Evooleum 2025, sale de una variedad de origen italiano, la coratina, y de una finca de Ciudad Real que parece "más un parque natural" que una explotación agrícola.

El aove Dehesa el Molinillo Coratina de la campaña 2024/2025, que se impuso a más de un millar de muestras de 26 países en ese reconocido certamen, se produce al abrigo de los montes de Toledo en un paraje de trasfondo histórico.

La finca perteneció en su día a los duques de Veragua y a mediados del siglo XX pasó a manos del empresario textil José Biosca, quien fuera fundador de la Asociación Española contra el Cáncer.

Como cuenta el director de Dehesa el Molinillo, Pedro Belmar, Biosca trasladó al campo la idea industrial de construir casas para los empleados y en ellas siguen viviendo algunas familias.

Los propietarios actuales mantienen la finca tal como estaba en sus orígenes, sin grandes transformaciones y cuidando "mucho" el ecosistema y su rica biodiversidad, según el director.

"Esto es un parque natural más que una finca agrícola", compuesto de un olivar centenario, viñedo, cereales y ganadería de ovejas, cabras y vacas que conviven integradas con las especies cinegéticas, explica Belmar.

Una variedad poco común en España

Respecto al aceite, hace menos de una década se decidió apostar por la coratina debido a sus altos niveles de polifenoles y su contenido aromático, y en la actualidad se cultiva en unas 22 hectáreas de olivar de regadío, junto a las variedades cornicabra y empeltre.

Belmar asegura que en 2019 construyeron la almazara con la intención de elaborar unos aceites de oliva de máxima calidad y entraron en un mercado de una "competencia brutal" porque "cada día hay mejores aceites" no solo en España, sino también en todo el mundo.

El aove galardonado por Evooleum empezó a comercializarse hace poco y este año, al obtener cierta producción (de menos de 4.000 litros), lo presentaron a diferentes concursos.

El premio otorgado "nos ha cambiado la vida", pues ha despertado un "interés tremendo por conocer este aceite" y la demanda de pedidos se ha disparado, afirma el director de la empresa.

La mitad de la producción va dirigida al mercado español y la otra mitad ha encontrado hueco en Corea del Sur, donde cuentan con un distribuidor.

Un producto cada vez más valorado

Aunque a nivel nacional se espera que la actual campaña sea mejor que las dos anteriores, que fueron muy cortas por la sequía, la de Dehesa el Molinillo acabó hace un mes con menos kilos

recogidos que en 2023, cuando hubo un récord de cosecha.

Belmar lo relaciona con la vecería, fenómeno que hace que el olivo dé mucho fruto en un año y poco al siguiente, y reconoce que "falta aceite", ya que hay más demanda de lo que son capaces de producir.

Además de impulsar la venta por internet, han abierto sus puertas para recibir a las personas interesadas en conocer la almazara y su método de producción, si bien no se plantean por el momento desarrollar un proyecto de turismo rural como tal.

Tras la "inyección de motivación" que ha supuesto el doble reconocimiento como mejor aove del mundo y como el más saludable, Belmar ve "muchas posibilidades" para un producto que cada vez se valora más.

"Siempre hemos apostado por la máxima calidad tanto en la producción como en la transformación del aceite", asegura el director, para quien la búsqueda de la excelencia implica "un salto muy grande" y poner "mucho celo en todas las fases".

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: 18/01/2025
Audiencia: 53.749
Edición: Digital
Valor: 598€
Sección:
URL: https://efeagro.com/mejor-aceite-2025-ciudad-real/

Ciudad Real da el mejor aceite de oliva del mundo de 2025

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, reconocido por la guía Evooleum 2025, sale de una variedad de origen italiano, la coratina, y de una finca de Ciudad Real que parece "más un parque natural" que una explotación agrícola.

El aove Dehesa el Molinillo Coratina de la campaña 2024/2025, que se impuso a más de un millar de muestras de 26 países en ese reconocido certamen, se produce al abrigo de los montes de Toledo en un paraje de trasfondo histórico.

La finca perteneció en su día a los **duques de Veragua** y a mediados del siglo XX pasó a manos del empresario textil **José Biosca,** quien fuera fundador de la Asociación Española contra el Cáncer.

Como cuenta el director de Dehesa el Molinillo, Pedro Belmar, Biosca trasladó al campo la idea industrial de construir casas para los empleados y en ellas siguen viviendo algunas familias.

Los propietarios actuales mantienen la finca tal como estaba en sus orígenes, sin grandes transformaciones y cuidando "mucho" el ecosistema y su rica biodiversidad, según el director.



Almazara para elaborar aceite de oliva de Dehesa el Molinillo (Ciudad Real). EFE/Cedida por la empresa

"Esto es un parque natural más que una finca agrícola", compuesto de un **olivar centenario, viñedo, cereales y ganadería** de ovejas, cabras y vacas que conviven integradas con las especies cinegéticas, explica Belmar.

Una variedad poco común en España

Respecto al aceite, hace menos de una década se decidió apostar por la coratina debido a sus altos niveles de polifenoles y su contenido aromático, y en la actualidad se cultiva en unas 22 hectáreas de olivar de regadío, junto a las variedades cornicabra y empeltre.

Belmar asegura que en 2019 construyeron la almazara con la intención de elaborar unos aceites de oliva de máxima calidad y entraron en un mercado de una "competencia brutal" porque "cada día hay mejores aceites" no solo en España, sino también en todo el mundo.

El aove galardonado por Evooleum empezó a comercializarse hace poco y este año, al obtener cierta producción (de menos de 4.000 litros), lo presentaron a diferentes concursos.

El premio otorgado "nos ha cambiado la vida", pues ha despertado un "interés tremendo por conocer este aceite" y la demanda de pedidos se ha disparado, afirma el director de la empresa.

La mitad de la producción va dirigida al mercado español y la otra mitad ha encontrado hueco en **Corea del Sur,** donde cuentan con un distribuidor.

Un producto cada vez más valorado

Aunque a nivel nacional se espera que la actual campaña sea mejor que las dos anteriores, que fueron muy cortas por la sequía, la de Dehesa el Molinillo acabó hace un mes con menos kilos recogidos que en 2023, cuando hubo un récord de cosecha.

Belmar lo relaciona con la vecería, fenómeno que hace que el olivo dé mucho fruto en un año y poco al siguiente, y reconoce que "falta aceite", ya que hay más demanda de lo que son capaces de producir.

Además de impulsar **la venta por internet**, han abierto sus puertas para recibir a las personas interesadas en conocer la almazara y su método de producción, si bien no se plantean por el momento desarrollar un proyecto de turismo rural como tal.

Tras la "inyección de motivación" que ha supuesto el doble reconocimiento como mejor aove del mundo y como el más saludable, Belmar ve "muchas posibilidades" para un producto que cada vez se valora más.

"Siempre hemos apostado por la máxima calidad tanto en la producción como en la transformación del aceite", asegura el director, para quien la búsqueda de la excelencia implica "un salto muy grande" y poner "mucho celo en todas las fases".

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: efs.efeservicios.com
Publicado: 18/01/2025 **Audiencia**: 500
Edición: Digital **Valor**: 24€
Sección:
URL: efs.efeservicios.com/en/texto/aceite-oliva-mundo-2025-s...

18/01/2025

El mejor aceite de oliva del mundo 2025 sale de un parque natural del centro de España

Madrid, 18 ene (EFE).- El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, reconocido por la guía Evooleum 2025, sale de una variedad de origen italiano, la coratina, y de una finca de Ciudad Real, una...

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: eleconomista.es
Publicado: 18/01/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: eleconomista.es/retail-consumo/noticias/13177094/01/25/...
Audiencia: 11.772.737
Valor: 14.598€

El mejor aceite de oliva del mundo de 2025 sale de un "parque natural" de Ciudad Real

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, reconocido por la guía Evooleum 2025, sale de una variedad de origen italiano, la coratina, y de una finca de Ciudad Real que parece "más un parque natural" que una explotación agrícola.

El aove Dehesa el Molinillo Coratina de la campaña 2024/2025, que se impuso a más de un millar de muestras de 26 países en ese reconocido certamen, se produce al abrigo de los montes de Toledo en un paraje de trasfondo histórico.

La finca perteneció en su día a los duques de Veragua y a mediados del siglo XX pasó a manos del empresario textil José Biosca, quien fuera fundador de la Asociación Española contra el Cáncer.

Como cuenta el director de Dehesa el Molinillo, Pedro Belmar, **Biosca trasladó al campo la idea industrial de construir casas para los empleados y en ellas siguen viviendo algunas familias.**

Los propietarios actuales mantienen la finca tal como estaba en sus orígenes, sin grandes transformaciones y cuidando "mucho" el ecosistema y su rica biodiversidad, según el director.

"Esto es un parque natural más que una finca agrícola", compuesto de un olivar centenario, viñedo, cereales y ganadería de ovejas, cabras y vacas que conviven integradas con las especies cinegéticas, explica Belmar.

Una variedad poco común en España

Respecto al aceite, hace menos de una década se decidió apostar por la coratina debido a sus altos niveles de polifenoles y su contenido aromático, y en la actualidad se cultiva en unas 22 hectáreas de olivar de regadío, junto a las variedades cornicabra y empeltre.

Belmar asegura que **en 2019 construyeron la almazara con la intención de elaborar unos aceites de oliva de máxima calidad** y entraron en un mercado de una "competencia brutal" porque "cada día hay mejores aceites" no solo en España, sino también en todo el mundo.

El aove galardonado por Evooleum empezó a comercializarse hace poco y este año, al obtener cierta producción (de menos de 4.000 litros), lo presentaron a diferentes concursos.

El premio otorgado "nos ha cambiado la vida", pues ha despertado un "interés tremendo por conocer este aceite" y la demanda de pedidos se ha disparado, afirma el director de la empresa.

La mitad de la producción va dirigida al mercado español y la otra mitad ha encontrado hueco en Corea del Sur, donde cuentan con un distribuidor.

Un producto cada vez más valorado

Aunque **a nivel nacional se espera que la actual campaña sea mejor que las dos**

anteriores, que fueron muy cortas por la sequía, la de Dehesa el Molinillo acabó hace un mes con menos kilos recogidos que en 2023, cuando hubo un récord de cosecha.

Belmar lo relaciona con la vecería, fenómeno que hace que el olivo dé mucho fruto en un año y poco al siguiente, y reconoce que "falta aceite", ya que hay más demanda de lo que son capaces de producir.

Además de impulsar la venta por internet, **han abierto sus puertas para recibir a las personas interesadas en conocer la almazara** y su método de producción, si bien no se plantean por el momento desarrollar un proyecto de turismo rural como tal.

Tras la "inyección de motivación" que ha supuesto el doble reconocimiento como mejor aove del mundo y como el más saludable, Belmar ve "muchas posibilidades" para un producto que cada vez se valora más.

"Siempre hemos apostado por la máxima calidad tanto en la producción como en la transformación del aceite", asegura el director, para quien la búsqueda de la excelencia implica "un salto muy grande" y poner "mucho celo en todas las fases".

WhatsApp
TwitterLinkedin
Beloud
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: 18/01/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: elespanol.com/cocinillas/actualidad-gastronomica/202412...
Audiencia: 31.736.364
Valor: 39.353€

El mejor aceite de oliva del mundo es manchego: 7 españoles se encuentran en el top 10

El

aceite de oliva virgen extra

(AOVE) español ha alcanzado un nuevo hito en la campaña 2024/2025 al dominar el ranking mundial de la prestigiosa Guía Evooleum, que evalúa a los 100 mejores AOVEs del planeta.

Este año, el manchego **Dehesa el Molinillo Coratina** ha sido coronado como el **mejor aceite de oliva del mundo**, obteniendo una **puntuación de 97 sobre 100** y superando a competidores italianos, portugueses y turcos. Además, España se alzó como el país con mayor presencia en la lista, con 59 AOVEs seleccionados, 7 de ellos entre los 10 mejores.

Un triunfo manchego con sabor a excelencia

Producido en tierras de **Ciudad Real, Dehesa el Molinillo Coratina** es un monovarietal que emplea la **variedad coratina, originaria de Italia**, pero que ha encontrado en los suelos manchegos un ecosistema perfecto para florecer. Su triunfo no es casualidad: representa el esfuerzo de décadas por posicionar la región como referente en la producción de aceites de calidad premium.

El **podio lo completan otro español, Rincón de la Subbética, procedente de Córdoba y con 96 puntos, y el italiano Guglielmi Monocultivar Coratina**, empatado en puntuación. Estos aceites demuestran que la competencia sigue siendo feroz en un mercado globalizado, pero España sigue liderando con contundencia.

Estos son los 10 mejores aceites del mundo

1º Dehesa El Molinillo Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Ciudad Real (España)
2º Rincón De La Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
3º Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
4º LOA 77 (95 puntos). Variedades: hojiblanca, picual. Madrid (España)
5º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
6º Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 puntos). Variedad: pajarera. Córdoba (España)
7º Valdenvero Hojiblanco (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
8º O.LIVE Ecologic (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9º Monte Rosso Grand Selection (93 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
10º Ma’sarah Lecciana (93 puntos). Variedad: lecciana. Alicante (España)

Símbolo de cultura y gastronomía

El éxito de los AOVEs españoles no solo se mide en premios, sino también en el impacto

cultural y gastronómico que generan. Durante la gala, celebrada en el marco de la Guía Evooleum, figuras destacadas como el chef Javier Bonet y el humorista Leo Harlem recalcaron la importancia de convertir el aceite de oliva en un símbolo de orgullo nacional y en un embajador de la cocina española en el mundo.

Bonet, por ejemplo, anunció que llevará el AOVE a Londres con la apertura de un nuevo restaurante, mientras que Harlem propuso de forma humorística la creación de un "Ministerio del Aceite de Oliva" para llevar su influencia a todos los rincones del globo.

La gala también **reconoció a pequeños productores, mujeres líderes en la industria como Consoli Molero**, y los avances en diseño y sostenibilidad del sector. Este año, el packaging, la producción ecológica y las variedades limitadas fueron aspectos clave, resaltando la capacidad de la industria española para adaptarse a las demandas del mercado actual.

Con este éxito, los productores españoles no solo consolidan su liderazgo, sino que también envían un mensaje claro: el aceite de oliva virgen extra no es solo un ingrediente básico de la dieta mediterránea, sino un **producto de lujo, con un inmenso potencial para conquistar 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.

EL OBRERO

Medio: elobrero.es
Publicado: 18/01/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: elobrero.es/component/k2/157973-el-mejor-aceite-de-oliv...

Audiencia: 13.598
Valor: 473€

18/01/2025

El mejor aceite de oliva del mundo de 2025 sale de un parque natural de Ciudad Real

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, reconocido por la guía Evooleum 2025, sale de una variedad de origen italiano, la coratina, y de una finca de Ciudad Real que parece "más un parque natural" que una explotación agrícola. El aove Dehesa el Molinillo Coratina de la campaña , que se impuso a más de un millar de muestras de 26 países en ese reconocido certamen, se produce al abrigo de los montes de Toledo en un paraje de trasfondo histórico. La finca perteneció en su día a los duques de Veragua y a mediados del siglo XX pasó a manos del empresario textil José Biosca, quien fuera fundador de la Asociación Española contra el Cáncer. Como cuenta el director de Dehesa el Molinillo, Pedro Belmar, Biosca trasladó al campo la idea industrial de construir casas para los empleados y en ellas siguen viviendo algunas familias. Los propietarios actuales mantienen la finca tal como estaba en sus orígenes, sin grandes transformaciones y cuidando "mucho" el ecosistema y su rica biodiversidad, según el director. "Esto es un parque natural más que una finca agrícola", compuesto de un olivar centenario, viñedo, cereales y ganadería de ovejas, cabras y vacas que conviven integradas con las especies cinegéticas, explica Belmar. Una variedad poco común en España Respecto al aceite, hace menos de una década se decidió apostar por la coratina debido a sus altos niveles de polifenoles y su contenido aromático, y en la actualidad se cultiva en unas 22 hectáreas de olivar de regadío, junto a las variedades cornicabra y empeltre. Belmar asegura que en 2019 construyeron la almazara con la intención de elaborar unos aceites de oliva de máxima calidad y entraron en un mercado de una "competencia brutal" porque "cada día hay mejores aceites" no solo en España, sino también en todo el mundo. El aove galardonado por Evooleum empezó a comercializarse hace poco y este año, al obtener cierta producción (de menos de 4.000 litros), lo presentaron a diferentes concursos. El premio otorgado "nos ha cambiado la vida", pues ha despertado un "interés tremendo por conocer este aceite" y la demanda de pedidos se ha disparado, afirma el director de la empresa. La mitad de la producción va dirigida al mercado español y la otra mitad ha encontrado hueco en Corea del Sur, donde cuentan con un distribuidor. Un producto cada vez más valorado Aunque a nivel nacional se espera que la actual campaña sea mejor que las dos anteriores, que fueron muy cortas por la sequía, la de Dehesa el Molinillo acabó hace un mes con menos kilos recogidos que en 2023, cuando hubo un récord de cosecha. Belmar lo relaciona con la vecería, fenómeno que hace que el olivo dé mucho fruto en un año y poco al siguiente, y reconoce que "falta aceite", ya que hay más demanda de lo que son capaces de producir. Además de impulsar la venta por internet, han abierto sus puertas para recibir a las personas interesadas en conocer la almazara y su método de producción, si bien no se plantean por el momento desarrollar un proyecto de turismo rural como tal. Tras la "inyección de motivación" que ha supuesto el doble reconocimiento como mejor aove del mundo y como el más saludable, Belmar ve "muchas posibilidades" para un producto que cada vez se valora más. "Siempre hemos apostado por la máxima calidad tanto en la producción como en la transformación del aceite", asegura el director, para quien la búsqueda de la excelencia implica "un salto muy grande" y poner "mucho celo en todas las fases".

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.encastillalamancha.es
Publicado: 18/01/2025 **Audiencia**: 285.929
Edición: Digital **Valor**: 801€
Sección:
URL: encastillalamancha.es/economia-cat/agricultura/el-mejor...

El mejor aceite de oliva del mundo es de Ciudad Real, con origen italiano - ENCLM

El **mejor aceite de oliva virgen extra del mundo**, reconocido por la **guía Evooleum 2025**, sale de una variedad de origen italiano, la coratina, y de una finca de **Ciudad Real** que parece «más un parque natural» que una explotación agrícola.

El **aove Dehesa el Molinillo Coratina** de la campaña 2024/2025, que se impuso a más de un millar de muestras de 26 países en ese reconocido certamen, se produce al abrigo de los **montes de Toledo** en un paraje de trasfondo histórico.

La finca perteneció en su día a los duques de Veragua y a mediados del siglo XX pasó a manos del empresario textil José Biosca, quien fuera fundador de la **Asociación Española contra el Cáncer.**

Como cuenta el **director de Dehesa el Molinillo, Pedro Belmar**, Biosca trasladó al campo la idea industrial de construir casas para los empleados y en ellas siguen viviendo algunas familias.

Los propietarios actuales mantienen la finca tal como estaba en sus orígenes, sin grandes transformaciones y cuidando «mucho» el ecosistema y su rica biodiversidad, según el director.

«Esto es un parque natural más que una finca agrícola», compuesto de un olivar centenario, viñedo, cereales y ganadería de ovejas, cabras y vacas que conviven integradas con las especies cinegéticas, explica Belmar.

Una variedad poco común en España

Respecto al aceite, hace menos de una década se decidió apostar por la coratina debido a sus altos niveles de **polifenoles** y su contenido aromático, y en la actualidad se cultiva en unas 22 hectáreas de olivar de regadío, junto a las variedades **cornicabra** y **empeltre**.

Belmar asegura que en 2019 construyeron la almazara con la intención de elaborar unos aceites de oliva de máxima calidad y entraron en un mercado de una «competencia brutal» porque «cada día hay mejores aceites» no solo en España, sino también en todo el mundo.

El aove galardonado por Evooleum empezó a comercializarse hace poco y este año, al obtener cierta producción (de menos de 4.000 litros), lo presentaron a diferentes concursos.

El premio otorgado «nos ha cambiado la vida», pues ha despertado un «interés tremendo por conocer este aceite» y la demanda de pedidos se ha disparado, afirma el director de la empresa.

La mitad de la producción va dirigida al mercado español y la otra mitad ha encontrado hueco en Corea del Sur, donde cuentan con un distribuidor.

Un producto cada vez más valorado

Aunque a nivel nacional se espera que la actual campaña sea mejor que las dos anteriores, que

fueron muy cortas por la **sequía**, la de Dehesa el Molinillo acabó hace un mes con menos kilos recogidos que en 2023, cuando hubo un récord de cosecha.

Belmar lo relaciona con la vecería, fenómeno que hace que el olivo dé mucho fruto en un año y poco al siguiente, y reconoce que «falta aceite», ya que hay más demanda de lo que son capaces de producir.

Además de impulsar la venta por internet, han abierto sus puertas para recibir a las personas interesadas en conocer la almazara y su método de producción, si bien no se plantean por el momento desarrollar un proyecto de turismo rural como tal.

Tras la «inyección de motivación» que ha supuesto el doble reconocimiento como mejor aove del mundo y como el más saludable, Belmar ve «muchas posibilidades» para un producto que cada vez se valora más.

«Siempre hemos apostado por la máxima calidad tanto en la producción como en la transformación del aceite», asegura el director, para quien la búsqueda de la excelencia implica «un salto muy grande» y poner «mucho celo en todas las fases».

(Visited 743 times, 68 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: infobae.com
Publicado: 18/01/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: infobae.com/espana/agencias/2025/01/18/el-mejor-aceite-...
Audiencia: 57.000.000
Valor: 70.680€

El mejor aceite de oliva del mundo de 2025 sale de un "parque natural" de Ciudad Real - Infobae

Belén Delgado

Madrid, 18 ene (EFECOM).- El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, reconocido por la guía Evooleum 2025, sale de una variedad de origen italiano, la coratina, y de una finca de Ciudad Real que parece "más un parque natural" que una explotación agrícola.

El aove Dehesa el Molinillo Coratina de la campaña 2024/2025, que se impuso a más de un millar de muestras de 26 países en ese reconocido certamen, se produce al abrigo de los montes de Toledo en un paraje de trasfondo histórico.

La finca perteneció en su día a los duques de Veragua y a mediados del siglo XX pasó a manos del empresario textil José Biosca, quien fuera fundador de la Asociación Española contra el Cáncer.

Como cuenta el director de Dehesa el Molinillo, Pedro Belmar, Biosca trasladó al campo la idea industrial de construir casas para los empleados y en ellas siguen viviendo algunas familias.

Los propietarios actuales mantienen la finca tal como estaba en sus orígenes, sin grandes transformaciones y cuidando "mucho" el ecosistema y su rica biodiversidad, según el director.

"Esto es un parque natural más que una finca agrícola", compuesto de un olivar centenario, viñedo, cereales y ganadería de ovejas, cabras y vacas que conviven integradas con las especies cinegéticas, explica Belmar.

Respecto al aceite, hace menos de una década se decidió apostar por la coratina debido a sus altos niveles de polifenoles y su contenido aromático, y en la actualidad se cultiva en unas 22 hectáreas de olivar de regadío, junto a las variedades cornicabra y empeltre.

Belmar asegura que en 2019 construyeron la almazara con la intención de elaborar unos aceites de oliva de máxima calidad y entraron en un mercado de una "competencia brutal" porque "cada día hay mejores aceites" no solo en España, sino también en todo el mundo.

El aove galardonado por Evooleum empezó a comercializarse hace poco y este año, al obtener cierta producción (de menos de 4.000 litros), lo presentaron a diferentes concursos.

El premio otorgado "nos ha cambiado la vida", pues ha despertado un "interés tremendo por conocer este aceite" y la demanda de pedidos se ha disparado, afirma el director de la empresa.

La mitad de la producción va dirigida al mercado español y la otra mitad ha encontrado hueco en Corea del Sur, donde cuentan con un distribuidor.

Aunque a nivel nacional se espera que la actual campaña sea mejor que las dos anteriores, que fueron muy cortas por la sequía, la de Dehesa el Molinillo acabó hace un mes con menos kilos recogidos que en 2023, cuando hubo un récord de cosecha.

Belmar lo relaciona con la vecería, fenómeno que hace que el olivo dé mucho fruto en un año y poco al siguiente, y reconoce que "falta aceite", ya que hay más demanda de lo que son capaces de producir.

Además de impulsar la venta por internet, han abierto sus puertas para recibir a las personas interesadas en conocer la almazara y su método de producción, si bien no se plantean por el momento desarrollar un proyecto de turismo rural como tal.

Tras la "inyección de motivación" que ha supuesto el doble reconocimiento como mejor aove del mundo y como el más saludable, Belmar ve "muchas posibilidades" para un producto que cada vez se valora más.

"Siempre hemos apostado por la máxima calidad tanto en la producción como en la transformación del aceite", asegura el director, para quien la búsqueda de la excelencia implica "un salto muy grande" y poner "mucho celo en todas las fases". EFECOM

(Foto)

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: 18/01/2025 **Audiencia**: 1.620.898
Edición: Digital **Valor**: 2.009€
Sección:
URL: es.investing.com/news/stock-market-news/el-mejor-aceite...

El mejor aceite de oliva del mundo de 2025 sale de un "parque natural" de Ciudad Real Por EFE

Belén Delgado

Madrid, 18 ene (.).- El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, reconocido por la guía Evooleum 2025, sale de una variedad de origen italiano, la coratina, y de una finca de Ciudad Real que parece "más un parque natural" que una explotación agrícola.

El aove Dehesa el Molinillo Coratina de la campaña , que se impuso a más de un millar de muestras de 26 países en ese reconocido certamen, se produce al abrigo de los montes de Toledo en un paraje de trasfondo histórico.

La finca perteneció en su día a los duques de Veragua y a mediados del siglo XX pasó a manos del empresario textil José Biosca, quien fuera fundador de la Asociación Española contra el Cáncer.

Como cuenta el director de Dehesa el Molinillo, Pedro Belmar, Biosca trasladó al campo la idea industrial de construir casas para los empleados y en ellas siguen viviendo algunas familias.

Los propietarios actuales mantienen la finca tal como estaba en sus orígenes, sin grandes transformaciones y cuidando "mucho" el ecosistema y su rica biodiversidad, según el director.

"Esto es un parque natural más que una finca agrícola", compuesto de un olivar centenario, viñedo, cereales y ganadería de ovejas, cabras y vacas que conviven integradas con las especies cinegéticas, explica Belmar.

Una variedad poco común en España

Respecto al aceite, hace menos de una década se decidió apostar por la coratina debido a sus altos niveles de polifenoles y su contenido aromático, y en la actualidad se cultiva en unas 22 hectáreas de olivar de regadío, junto a las variedades cornicabra y empeltre.

Belmar asegura que en 2019 construyeron la almazara con la intención de elaborar unos aceites de oliva de máxima calidad y entraron en un mercado de una "competencia brutal" porque "cada día hay mejores aceites" no solo en España, sino también en todo el mundo.

El aove galardonado por Evooleum empezó a comercializarse hace poco y este año, al obtener cierta producción (de menos de 4.000 litros), lo presentaron a diferentes concursos.

El premio otorgado "nos ha cambiado la vida", pues ha despertado un "interés tremendo por conocer este aceite" y la demanda de pedidos se ha disparado, afirma el director de la empresa.

La mitad de la producción va dirigida al mercado español y la otra mitad ha encontrado hueco en Corea del Sur, donde cuentan con un distribuidor.

Un producto cada vez más valorado

Aunque a nivel nacional se espera que la actual campaña sea mejor que las dos anteriores, que fueron muy cortas por la sequía, la de Dehesa el Molinillo acabó hace un mes con menos kilos recogidos que en 2023, cuando hubo un récord de cosecha.

Belmar lo relaciona con la vecería, fenómeno que hace que el olivo dé mucho fruto en un año y poco al siguiente, y reconoce que "falta aceite", ya que hay más demanda de lo que son capaces de producir.

Además de impulsar la venta por internet, han abierto sus puertas para recibir a las personas interesadas en conocer la almazara y su método de producción, si bien no se plantean por el momento desarrollar un proyecto de turismo rural como tal.

Tras la "inyección de motivación" que ha supuesto el doble reconocimiento como mejor aove del mundo y como el más saludable, Belmar ve "muchas posibilidades" para un producto que cada vez se valora más.

"Siempre hemos apostado por la máxima calidad tanto en la producción como en la transformación del aceite", asegura el director, para quien la búsqueda de la excelencia implica "un salto muy grande" y poner "mucho celo en todas las fases".

(Foto)

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: 18/01/2025 **Audiencia**: 132.529
Edición: Digital **Valor**: 753€
Sección:
URL: latribunadeciudadreal.es/noticia/zba7d7541-c05d-4c09-ad...

El 'parque natural' cuna del mejor aceite de oliva del mundo | Noticias La Tribuna de Ciudad Real

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, reconocido por la guía Evooleum 2025, sale de una variedad de origen italiano, la coratina, y de una finca de Retuerta del Bullaque que parece "más un parque natural" que una explotación agrícola.

El aove Dehesa el Molinillo Coratina de la campaña 2024/2025, que se impuso a más de un millar de muestras de 26 países en ese reconocido certamen, se produce al abrigo de los montes de Toledo en un paraje de trasfondo histórico.

La finca perteneció en su día a los duques de Veragua y a mediados del siglo XX pasó a manos del empresario textil José Biosca, quien fuera fundador de la Asociación Española contra el Cáncer.

Como cuenta el director de Dehesa el Molinillo, Pedro Belmar, Biosca trasladó al campo la idea industrial de construir casas para los empleados y en ellas siguen viviendo algunas familias.

Los propietarios actuales mantienen la finca tal como estaba en sus orígenes, sin grandes transformaciones y cuidando "mucho" el ecosistema y su rica biodiversidad, según el director.

"Esto es un parque natural más que una finca agrícola", compuesto de un olivar centenario, viñedo, cereales y ganadería de ovejas, cabras y vacas que conviven integradas con las especies cinegéticas, explica Belmar.

Una variedad poco común en España

Respecto al aceite, hace menos de una década se decidió apostar por la coratina debido a sus altos niveles de polifenoles y su contenido aromático, y en la actualidad se cultiva en unas 22 hectáreas de olivar de regadío, junto a las variedades cornicabra y empeltre.

Belmar asegura que en 2019 construyeron la almazara con la intención de elaborar unos aceites de oliva de máxima calidad y entraron en un mercado de una "competencia brutal" porque "cada día hay mejores aceites" no solo en España, sino también en todo el mundo.

El aove galardonado por Evooleum empezó a comercializarse hace poco y este año, al obtener cierta producción (de menos de 4.000 litros), lo presentaron a diferentes concursos.

El premio otorgado "nos ha cambiado la vida", pues ha despertado un "interés tremendo por conocer este aceite" y la demanda de pedidos se ha disparado, afirma el director de la empresa.

La mitad de la producción va dirigida al mercado español y la otra mitad ha encontrado hueco en Corea del Sur, donde cuentan con un distribuidor.

Un producto cada vez más valorado

Aunque a nivel nacional se espera que la actual campaña sea mejor que las dos anteriores, que fueron muy cortas por la sequía, la de Dehesa el Molinillo acabó hace un mes con menos kilos recogidos que en 2023, cuando hubo un récord de cosecha.

Belmar lo relaciona con la vecería, fenómeno que hace que el olivo dé mucho fruto en un año y poco al siguiente, y reconoce que "falta aceite", ya que hay más demanda de lo que son capaces de producir.

Además de impulsar la venta por internet, han abierto sus puertas para recibir a las personas interesadas en conocer la almazara y su método de producción, si bien no se plantean por el momento desarrollar un proyecto de turismo rural como tal.

Tras la "inyección de motivación" que ha supuesto el doble reconocimiento como mejor aove del mundo y como el más saludable, Belmar ve "muchas posibilidades" para un producto que cada vez se valora más.

"Siempre hemos apostado por la máxima calidad tanto en la producción como en la transformación del aceite", asegura el director, para quien la búsqueda de la excelencia implica "un salto muy grande" y poner "mucho celo en todas las fases".

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
Medio: La Razón
Publicado: 19/01/2025
Edición: Nacional
Sección: REGIONAL Castilla y León
Audiencia: 228.000
Difusión: 65.098 Ejemplares
Valor: 889€

Castilla-La Mancha

«De Castilla-La Mancha, el cielo»: la propuesta de la comunidad para Fitur

La región pone en valor el horizonte manchego para ofrecer un punto de vista diferente

Javier Ruiz. TOLEDO

Don Quijote hizo famosa la llanura manchega por sus conversaciones infinitas con Sancho Panza mientras la cruzaban. En más de una ocasión recurrieron al horizonte, ese punto mágico donde se besan tierra y cielo. Ahí es donde ha querido este año fijarse el Gobierno de Castilla-La Mancha y la Consejería de Economía, Empresas y Empleo. En ese punto y la bóveda celeste que lo abraza, porque lo que propone para Fitur 2025 (22 al 26 de enero) es un paseo por las estrellas y los cielos que cubren estos más de 80.000 metros cuadrados.

«Una propuesta innovadora e impactante que cambia el punto de vista del visitante y le hace poner los pies en el cielo, para experimentar el horizonte infinito de los cielos de la región como un elemento unificador de la riqueza que atesora Castilla-La Mancha», dijo Patricia Franco, consejera de Economía durante la presentación en Villanueva de la Jara (Cuenca).

Además, esta edición tendrá dos novedades más: la experiencia inmersiva en los parques y yacimientos arqueológicos de la región y la presencia institucional de Castilla-La Mancha en Fitur Sports.

«De Castilla-La Mancha, el cielo» aspira a repetir o superar las cifras de 2024, cuando pasaron por el stand de la región 30.000 personas, se celebraron 1.200 encuentros profesionales de trabajo y más de 1.500 personas degustaron su gastronomía gracias a las asociaciones de hostelería provinciales y Eurotoques.

Castilla-La Mancha pondrá los pies en el cielo del pabellón 7 de Fitur con un espacio de más de 1.500 metros cuadrados, divididos en dos plantas que harán que los visitantes caminen sobre los cielos de la comunidad y tendrán sobre sus cabezas algunos de los recursos turísticos y paisajes más tradicionales de la región.

En el stand, además, habrá un mercado de productos turísticos en el que el visitante, rememorando las grandes citas de estos mercados en las localidades y municipios de la región, podrán recoger información de las ciudades y espacios Patrimonio de la Humanidad, las Rutas del Vino o los destinos diferenciales de Castilla-La Mancha, además de tres kioscos interactivos dedicados al turismo de pantalla, la nueva red de miradores astronómicos y el turismo azul.

Entre las citas más esperadas, la presentación de proyectos como los citados miradores, campañas con influencers y prescriptores, las inversiones en Turismo Azul o la nueva ruta de localizaciones de cine, además de la renovación de convenios con Renfe en experiencias tan exitosas como los trenes turísticos.

JCCM



Presentación de la propuesta de Castilla-La Mancha para Fitur 2025

Toledo

Exposición «Mujeres Cometa» en Santa María de Melque

El Sitio Histórico de Santa María de Melque ha inaugurado la muestra «Mujeres Cometa», que reúne un total de 60 ilustraciones de la artista Anaïs Mora y estará abierta al público hasta el próximo 23 de marzo. La exposición, que abrió sus puertas ayer, aspira a ser una celebración visual y emocional de la fuerza, la resiliencia y la belleza de todas aquellas mujeres que han luchado por sus derechos a lo largo de la historia y en la actualidad.

Ciudad Real

El mejor aceite de oliva del mundo nace en una finca ciudadrealeña

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, reconocido por la guía «Evooleum 2025», sale de una variedad de origen italiano, la coratina, y de una finca de Ciudad Real. Se trata del «Dehesa el Molinillo Coratina» de la campaña 2024-2025, que se impuso a más de un millar de muestras de 26 países en ese reconocido certamen. Aunque empezó a comercializarse hace poco, ya cuenta con una importante demanda: la mitad de la producción va al mercado español y la otra, a Corea del Sur.

La Coruña

Mueren 30.000 pollos en el incendio de una granja avícola

Unos 30.000 pollos han muerto en un incendio en la instalación eléctrica de una explotación avícola en Vilar de Céltigos, en Grixoa, municipio de Santa Comba (La Coruña). El suceso se produjo en la madrugada del sábado, cuando una de las dos personas que se encontraban en las instalaciones alertó al 112 de que estaba en llamas una nave de pollos. Ardió la instalación eléctrica por completo y murieron los animales que se criaban en la granja.

Galicia

La Xunta destina 2,2 millones para rehabilitar edificios

Incluye ayudas para personas vulnerables

L. Louro. ORENSE

El Ejecutivo gallego acaba de convocar las ayudas a los ayuntamientos para la rehabilitación de edificaciones y viviendas de titularidad municipal con destino al alquiler social. Unas aportaciones que ascienden para este programa a 1.850.000 euros hasta 2026. Y en esta línea, también ha lanzado las subvenciones del Programa de Infravivienda, dirigidas a los consistorios de menos de 10.000 habitantes para que puedan ayudar a personas en situación de vulnerabilidad a sufragar obras para garantizar las condiciones de habitabilidad en sus viviendas o también rehabilitar inmuebles del patrimonio municipal para garantizar el acceso a la vivienda. En este caso, la cuantía de las mismas asciende a 370.000 euros.

Así lo confirmaron ayer la consejera de Vivienda, María Martínez Allegue, y el delegado territorial de la Xunta en Orense, Manuel Pardo, que destacaron que con esta nueva convocatoria de ayudas se busca ampliar el apoyo a los ayuntamientos para impulsar estas actuaciones en edificios de su titularidad, como pueden ser las antiguas viviendas de maestros.

«Con estas aportaciones no solo creamos nuevos hogares, nuevas viviendas públicas, esta vez municipales, sino que también ayudamos a asentar población en los ayuntamientos de menos de 30.000 habitantes», destacó la consejera, quien recordó que en la última edición fueron 26 las viviendas destinadas al alquiler fruto de estas ayudas.

Medio: lavanguardia.com
Publicado: 20/01/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: lavanguardia.com/comer/al-dia/20250120/10299979/finca-c...
Audiencia: 30.736.707
Valor: 38.113€

Una finca de Ciudad Real da el mejor aceite de oliva del mundo de 2025

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, reconocido por la guía Evooleum 2025, se obtiene de una variedad de origen italiano, la coratina, y de una finca de Ciudad Real que parece “más un parque natural” que una explotación agrícola.

El aove Dehesa el Molinillo Coratina de la campaña 2024/2025, que se impuso a más de un millar de muestras de 26 países en ese reconocido certamen, se produce al abrigo de los montes de Toledo en un paraje de trasfondo histórico.

La finca perteneció en su día a los duques de Veragua y a mediados del siglo XX pasó a manos del empresario textil José Biosca, quien fuera fundador de la Asociación Española contra el Cáncer.

Sin grandes transformaciones

Los propietarios actuales mantienen la finca tal como estaba en sus orígenes

Como cuenta el director de Dehesa el Molinillo, Pedro Belmar, Biosca trasladó al campo la idea industrial de construir casas para los empleados y en ellas siguen viviendo algunas familias.

Los propietarios actuales mantienen la finca tal como estaba en sus orígenes, sin grandes transformaciones y cuidando “mucho” el ecosistema y su rica biodiversidad, según el director.

“Esto es un parque natural más que una finca agrícola”, compuesto de un olivar centenario, viñedo, cereales y ganadería de ovejas, cabras y vacas que conviven integradas con las especies cinegéticas, explica Belmar.



Dehesa El Molinillo Coratina

Dehesa El Molinillo Coratina

Una variedad poco común en España

Respecto al aceite, hace menos de una década se decidió apostar por la coratina debido a sus altos niveles de polifenoles y su contenido aromático, y en la actualidad se cultiva en unas 22 hectáreas de olivar de regadío, junto a las variedades cornicabra y empeltre.

Belmar asegura que en 2019 construyeron la almazara con la intención de elaborar unos aceites de oliva de máxima calidad y entraron en un mercado de una “competencia brutal” porque “cada día hay mejores aceites” no solo en España, sino también en todo el mundo.

El aove galardonado por Evooleum empezó a comercializarse hace poco y este año, al obtener cierta producción (de menos de 4.000 litros), lo presentaron a diferentes concursos.



El aceite de oliva virgen extra Dehesa el Molinillo Coratina ha sido coronado como el mejor del mundo por la Guía Evooleum

Getty Images

El premio otorgado “nos ha cambiado la vida”, pues ha despertado un “interés tremendo por conocer este aceite” y la demanda de pedidos se ha disparado, afirma el director de la empresa.

La mitad de la producción va dirigida al mercado español y la otra mitad ha encontrado hueco en Corea del Sur, donde cuentan con un distribuidor.

Un producto cada vez más valorado

Aunque a nivel nacional se espera que la actual campaña sea mejor que las dos anteriores, que fueron muy cortas por la sequía, la de Dehesa el Molinillo acabó hace un mes con menos kilos recogidos que en 2023, cuando hubo un récord de cosecha.

Belmar lo relaciona con la vecería, fenómeno que hace que el olivo dé mucho fruto en un año y poco al siguiente, y reconoce que “falta aceite”, ya que hay más demanda de lo que son capaces de producir.

Además de impulsar la venta por internet, han abierto sus puertas para recibir a las personas interesadas en conocer la almazara y su método de producción, si bien no se plantean por el momento desarrollar un proyecto de turismo rural como tal.

Dehesa el Molinillo

Además de impulsar la venta por internet, han abierto sus puertas para dar a conocer la almazara

Tras la “inyección de motivación” que ha supuesto el doble reconocimiento como mejor aove del mundo y como el más saludable, Belmar ve “muchas posibilidades” para un producto que cada vez se valora más.

“Siempre hemos apostado por la máxima calidad tanto en la producción como en la transformación del aceite”, asegura el director, para quien la búsqueda de la excelencia implica “un salto muy grande” y poner “mucho celo en todas las fases”.

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: viajes.nationalgeographic.com.es
Publicado: 20/01/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: viajes.nationalgeographic.com.es/gastronomia/ruinas-cas...

Audiencia: 2.420.650
Valor: 3.001€

Las ruinas del castillo de Ciudad Real que ven nacer el mejor aceite de oliva del mundo

¡Especial 2025! Recibe la revista Viajes National Geographic por solo 4€/mes + Regalo.

Descúbrelo

El Castillo El Milagro vivió su época dorada al ser entregado por el arzobispado al **monarca Fernando III de Castilla en el siglo XIII**, aunque duró poco en su propiedad. Pronto el rey vendió las tierras donde se ubicaba al concejo de Toledo para reunir fondos necesarios para la conquista de Jaén. El lugar, muy útil para la caza y las actividades ganaderas, no lo era sin embargo para la agricultura por **la escasa fertilidad de la tierra.**

Sin embargo, esa escasa fertilidad que resultó en el abandono de la aldea de Milagro **ha resultado ser hoy en día la que ha hecho crecer los frutos que se han transformado en el mejor aceite del mundo**. Bajo la mirada de las ruinas del castillo, que tras su desuso quedó en estado de abandono y posterior deterioro, la finca Dehesa El Molinillo ha conseguido hacer crecer uno de los tesoros gastronómicos más importantes de la provincia y del país.

Dehesa El Molinillo

Pero es su AOVE lo que les ha hecho famosos. **El Dehesa el Molinillo Coratina de la campaña 2024/2025 se ha impuesto a más de un millar de aceites** de alrededor de 26 países de todo el mundo. Entre sus otras variedades de aceituna, como son la cornicabra o la empeltre, la coratina se ha hecho con los paladares de los jueces.

Elaboradores de aceite desde 2019, el premiado lleva poco tiempo en el mercado, lo que hace que el premio tenga aún más valor si cabe. Un dato curioso es que **la mitad de la producción se vende en Corea del Sur**, y la otra mitad en España. Los que estamos más cerca, tenemos la suerte de poder visitar su almazara, abierta al público recientemente. Quienes vivan más lejos, podrán no solo comprar a distancia, sino también **disfrutar de las recetas que su asesor de cocina, Santi Ortiz**, comparte en la página web de la finca.

¡Viajes National Geographic, directo en tu Whatsapp! Síguenos para descubrir lugares fascinantes, destinos sorprendentes y sabores impresionantes.

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: rtve.es
Publicado: 20/01/2025
Audiencia: 15.266.011
Edición: Digital
Valor: 18.929€
Sección:
URL: rtve.es/play/audios/en-clave-turismo/clave-turismo-guia...

'Guía Evooleum 2025' con los 100 mejores AOVE del mundo

Dehesa el Molinillo Coratina, producido en la provincia de **Ciudad Real**, es el **mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del mundo**, según la ***Guía Evooleum 2025***, que recoge los **100 mejores AOVE** que se elaboran en el planeta. En segundo lugar está un aceite cordobés, variedad hojiblanca y en tercera posición, un AOVE italiano, variedad coratina. **Juan Peñamil**, director de esta *Guía Evooleum 2025* y del Grupo Editorial Mercacei, nos cuenta todos los detalles sobre estos AOVE, los mejores del mundo, y sobre la nueva edición 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: eldiario.es
Publicado: 21/01/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: eldiario.es/castilla-la-mancha/agroalimentaria/mejor-ac...
Audiencia: 13.738.444
Valor: 17.035€

El mejor aceite de oliva del mundo lo hace Dehesa del Molinillo en Retuerta del Bullaque, según la guía Evooleum

Dehesa del Molinillo en La Retuerta del Bullaque (Ciudad Real) hace el mejor aceite del mundo, según la prestigiosa guía Evooleum de los 100 Mejores AOVEs del mundo reconocidos en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra organizados por Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

Este año, el líder absoluto con 97 puntos en la cata ha sido el aceite de oliva virgen extra elaborado por esta almazara situado en plenos Montes de Toledo con una variedad poco usual en Castilla-La Mancha, la coratina. Esta es una aceituna procedente del sur de Italia, de maduración tardía.

El que se elabora en Dehesa del Molinillo procede de la recolección temprana de los frutos y según la almazara, es “muy aromático y de gran complejidad olfato-gustativa, destacando los aromas herbáceos, almendra verde, alcachofa y toques tostados. En boca es envolvente, especiado, con un amargo y picante medio-alto”.

La recomendación es apreciar este aceite en crudo, para comprobar su contundencia en boca. Es aconsejable con carnes de larga maduración, mojama, tasajo y productos que van ligados a una curación previa.

Otros dos premios para la región

También otro aceite de la región se ha colocado en el top 10 de esta guía, se trata del Valdenvero Hojiblanco elaborado por COLIVAL (Sociedad Cooperativa Olivarera de Valdepeñas) y que obtuvo una puntación de 94. Según la almazara, esta aceite de oliva virgen extra, procede de la cosecha temprana de la aceituna de principios de octubre y noviembre.

Además, otra almazara de Castilla-La Mancha, en este caso Olivapalacios ubicada en el Campo de Calatrava (Ciudad Real), en se ha llevado la distinción al mejor en de la variedad arbequina. Palacio de los Olivos Arbequina es un aceite frutado verde intenso, con sabores frutales y herbáceos.

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: 22/01/2025 **Audiencia**: 10.190.484
Edición: Digital **Valor**: 12.636€
Sección:
URL: eldebate.com/campo-y-caza/20250122/mejor-aceite-oliva-v...

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo se hace en esta finca de Ciudad Real

El **aceite de oliva virgen extra Dehesa el Molinillo Coratina** ha sido nombrado como el mejor del mundo de la campaña 2024/2025 por la guía Evooleum 2025.

La distinción encumbra a la producción por delante de más de un millar de muestras de 26 países.

Según publica *EFE* en una crónica que firma Belén Delgado, la finca situada junto a los **montes de Toledo** goza de un importante trasfondo histórico.

La finca perteneció a los duques de Veragua y a mediados del siglo XX pasó a manos del empresario textil José Biosca, quien fuera fundador de la Asociación Española contra el Cáncer.

En declaraciones a *EFE*, el director de Dehesa el Molinillo, Pedro Belmar, apunta que Biosca trasladó al campo la idea industrial de construir casas para los empleados y en ellas siguen viviendo algunas familias.

Los propietarios actuales mantienen la finca tal como estaba en sus orígenes, sin grandes transformaciones y cuidando «mucho» el ecosistema y su rica biodiversidad, según el director. «Esto es un parque natural más que una finca agrícola», compuesto de un olivar centenario, viñedo, cereales y ganadería de ovejas, cabras y vacas que conviven integradas con las especies cinegéticas, explica Belmar.

La dirección de la explotación decidió apostar hace menos de una década por la **coratina** debido a sus altos niveles de polifenoles y su contenido aromático.

Tal y como apunta el medio citado, Belmar asegura que en 2019 construyeron la almazara con la intención de elaborar unos aceites de oliva de máxima calidad y entraron en un mercado de una «competencia brutal» porque «cada día hay mejores aceites» no solo en España, sino también en todo el mundo.

El aceite de oliva virgen extra galardonado por **Evooleum** empezó a comercializarse hace poco y este año, al obtener cierta producción (de menos de 4.000 litros), lo presentaron a diferentes concursos.

El premio otorgado «nos ha cambiado la vida», reconoce Belmar, ya que destaca un «interés tremendo por conocer este aceite» y la demanda de pedidos se ha disparado.

La mitad de la producción va dirigida al mercado español y la otra mitad ha encontrado hueco en Corea del Sur, donde cuentan con un distribuidor.

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: 24/01/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: elmundo.es/album/yodona/lifestyle/2025/01/24/67936e47e9...
Audiencia: 29.744.524
Valor: 36.883€

24/01/2025

Una nutribebida para ponernos a tono, maderoterapia facial para reafirmar, una tarta de chocolate sin gluten... entre nuestros favoritos de la semana

YODONA

Lifestyle

Una nutribebida para ponernos a tono, maderoterapia facial para reafirmar, una tarta de chocolate sin gluten... entre nuestros favoritos de la semana

En el mes más tristón del año, también el mes de los propósito, Yo Dona te propone un mix de ayuditas para cumplir tus buenos propósitos y al mismo tiempo regalarte un montón de pequeños-grandes placeres.

Actualizado

Enviar por email

Joyce Pereira, fundadora de Myself Beauty Center

Qué largo se hace enero. Y encima, teniendo por perspectiva febrero, otro mes frío por delante. Por mucho que nos alegremos de que llueva, nieve, y haga el frío que toca, el clima no invita precisamente a estar como unas castañuelas. Por eso te traemos esta semana una ayudita. Para empezar, en forma de nutribebida, hohes C AntiOx, con un montón de vitamina C y E y un sabor estupendo, ideal para ponerse a tono después del bajón postnavideño y frente a las múltiples epidemias de catarros, gripes y virus estomacales diversos que nos rodean. Pero como no sólo de salud vive la mujer, también hemos elegido unas cuantas delicatessen para los sentidos y para la mente, que pueden ayudarte a atravesar lo que queda de invierno. Un libro estupendo, 'Nacida de Venus', de Sònia Lleonart Dormuà; una tarta de chocolate singular, la Caprese del restaurante Propaganda (Madrid), un tratamiento de maderoterapia facial en Myself Beauty Center, que descongestiona, drena, potencia un efecto remodelar en todo el rostro y es la mar de placentero...

Y también hemos puesto el ojo ya en febrero , por si alguien anda pensando en San Valentín y busca un detalle simpático y poco comprometedor: unos divertidos calcetines firmados por el artista Keith Haring para Jimmy Lion. Será por opciones...

¿Maderoterapia en el rostro? Maravilla para la hinchazón y las ojeras, en Myself Beauty Center

Joyce Pereira, fundadora del centro de belleza Myself (Castellana 143, Madrid), tiene como firme propósito ofrecer tratamientos efectivos y placenteros. De entre ellos, destaca la maderoterapia facial, desconocida con respecto a la corporal, pero para la experta, con grandes beneficios en hinchazón facial, ojeras, papada, arrugas profundas... El tratamiento de 90 minutos reafirma y tonifica la piel y es ideal para mejorar la producción de colágeno, vitamina E y elastina, ayudando a eliminar las líneas de expresión. Además, ayuda a la elevación de pómulos y párpados, consiguiendo un efecto lifting y remodelador. Se completa con exfoliación y mascarilla.

'Nacida de Venus', una novela para soñar en las tardes de frío que vienen

Nacida de Venus es una novela histórica que firma Sonia Lleonart y edita Grijalbo. Se trata de tres historias de amor unidas en el tiempo por la obra de Sandro Botticelli y un secreto que podría cambiarlo todo. Un retrato de la Florencia del Renacimiento y de una de las familias más poderosas que hayan existido nunca: los Medici. Perfecta para las largas tardes de sofá a las que invita el invierno (y por cierto, avisan más lluvia, así que miel sobre hojuelas).

hohes C AntiOx, una nutribebida que ayuda a recuperarse de los excesos

La nutribebida hohes C AntiOx llega, explican desde la marca, "para darle un boost a tus niveles de vitamina C y vitamina E, ayudando a tu cuerpo a recuperarse tras los excesos, completar tu dieta y llevar un estilo de vida saludable y activo". Está elaborada con 100% fruta (entre ellas arándanos, frambuesas, manzana, uva...), sin azúcar añadido y contiene el 100% de vitamina C que se necesita diariamente en un solo vaso. Por otra parte su alto contenido en vitamina E ayuda a proteger la oxidación de las células y el sistema inmunológico de los resfriados típicos de la temporada. Y además, y no menos importante, está muy rica.

Una tarta para unirlos a todos: la Caprese del restaurante Propaganda (Madrid)

El 27 de enero se celebra el día de la tarta de chocolate. Para tal ocasión, el restaurante Propaganda de Madrid propone su versión de la clásica tarta caprese. El restaurante, con ubicaciones en las madrileñas calles de Jorge Juan y Libertad , es conocido por su cocina italiana elaborada a base de recetas tradicionales y se ha convertido en un lugar de referencia para quienes buscan disfrutar de esta gastronomía. Su tarta caprese se elabora siguiendo la receta tradicional, con un equilibrio perfecto entre la textura esponjosa y el sabor profundo del chocolate. Sus ingredientes principales son la almendra molida, chocolate negro de alta calidad, huevos, azúcar y mantequilla, y es apta para personas que buscan opciones sin gluten. Además, como toque final, incorporan una selección de frutas silvestres por encima para hacer de este postre un manjar.

Los calcetines simpáticos siempre triunfan

Hace muchos años que los calcetines son un complemento de moda. Muchas firmas han encontrado en ellos un nicho estupendo para sus creaciones sabedoras, además, de que constituyen un regalo habitual cuando uno no tiene una propuesta más definida (no es por nada, pero San Valentín está al caer). Pero las marcas perfilan sus diseños y los hacen cada vez más sofisticados, porque los calcetines no son ya unos segundones en el estilismo. Una de las colecciones de Jimmy Lion , por ejemplo, aúna arte y moda con el gran icono de los años 80 y activista social Keith Haring . Sus trazos, simples y limpios pero vibrantes y llenos de movimiento, han vestido el metro de Nueva York y el Muro de Berlín. Y si quieres, también harán lo propio con tu pies (o con los de tu regalado). Tienes cinco modelos a elegir.

Los mejores aceites de oliva: sanos, premium y... asequibles

La Guía Evooleum, que va ya por su 9ª edición, recoge los 100 mejores aceites de oliva del mundo, y para aliñar el 2025 y hacer más llevadera la cuesta de enero, ha seleccionado los zumos españoles que cuestan menos de 12 euros el medio litro. Salud y placer para el paladar sin que suponga un atraco al monedero. Así, ha establecido un top 10 nacional para darse un capricho en la mesa. El más barato es Dehesa El Molinillo , con la variedad empeltre (8'96€) y le siguen, por orden: Prólogo Picual, picual (9'17€); Palacio de los Olivos Arbequina, arbequina (9'88€); Palacio de los Olivos Picual, picual (9'88€); Fuente del Rey, hojiblanca (9'95€); Fidelco Gold Arbequina, arbequina (10'50€); Fuente Ribera, picuda (10'50€); Cortijo La Toquera Coupage, hojiblanca, picual, pajarera (11'33€); Azorla Gran Selección Royal, royal (11'40€); y Olivarjona , picual (12€).

Enero de rebajas (calóricas)

El Grupo Sushita, con sus restaurantes de cocina japonesa fusión y su decoración, delicada y diferente en cada uno de sus locales madrileños, también quiere hacernos este enero un poco más llevadero. Para hacer frente a algún que otro exceso gastronómico reciente, ofrece en su carta opciones para quienes quieren cuidarse. Algunas de sus propuestas son la Ensalada japo césar , con endibias, naranja japonesa, huevo de codorniz, rabanitos, salsa césar y vinagreta ligera; el Poké de salmón , con arroz de sushi, quinoa tricolor, salmón marinado, alga wakame, edamame, zanahoria rallada y salsa ajonjolí; y una degustación de tartares, entre el que destacamos el de atún rojo curado. Ojo que es pecado no terminar con su deliciosa Tarta árabe, un capricho obligatorio que equilibra la contención calórica inicial.

Ver enlaces de interés

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

Medio: periodistadigital.com
Publicado: 24/01/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: periodistadigital.com/elbuenvivir/20250124/estos-son-lo...
Audiencia: 2.980.786
Valor: 3.696€

Estos son los AOVE más bonitos del mundo según los EVOOLEUM Packaging Awards - El buen vivir de Juan Luis Recio

La **Guía EVOOLEUM**, además del siempre esperado TOP100 de los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE) del mundo, recoge también los **EVOOLEUM Packaging Awards 2024**, los galardones que premian los diseños más bonitos del planeta. En estos galardones participan por defecto -además de los que se presentan exclusivamente a estos galardones- los AOVE 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 -desde esta edición- Mejor Diseño Sostenible y cuenta con un jurado de excepción: el chef y restaurador **Javier Bonet**, creador de espacios como **Sala de Despiece**; la directora de estilismo y responsable de comunicación **Ana López de Letona**; la periodista y *blogger* **Teresa de la Cierva**, miembro de la **RAG**; la profesora del **MOM Culinary**, **Beatriz Garaizabal**; el interiorista y decorador **Pepe Leal**; el interiorista y diseñador industrial **José Piñero**, creador de vajillas y piezas únicas para chefs; el diseñador Juan Duyos; y la pintora, artista textil y diseñadora **Brianda Fitz James Stuart**.

El vencedor Premium ha sido ***Colonna Molensis XXV***, de **Marina Colonna Soc. Agr. SRL**, un *blend* 100% italiano de edición limitada de peranzana, ascolana y nocellara con **DOP Molise**. Un AOVE que remite a la historia de la familia **Colonna**, una de las más antiguas y nobles de Italia, que fue premiado por su elegancia.



La Medalla de Plata ha recaído en ***INVICTO AOVE***, de la empresa homónima, una gama de monovarietales de cosecha temprana procedentes de la Campiña Norte de **Jaén**. Un monovarietal Premium de arbosana de edición limitada cuyo *packaging* – "*perfecto para vender lujo*", según el jurado- representa a la diosa **Victoria** con sus características alas, destacando por su elegante tipografía y un estuche triangular.

La Medalla de Bronce ha sido para ***Vizconde de Almansa***, de **Oleícola Jaén**, un monovarietal coratino de cosecha temprana de olivares ubicados en las fértiles tierras de la **Vega del Guadalquivir**. Calidad, lujo y nobleza se advierten en un envoltorio que destaca por su creatividad, semejando -en opinión del jurado- un "*refinado cuento inglés y un cuadro aristocrático, con la botella portando un elegante escudo nobiliario*".



El Oro en innovación es para ***Au*** (**Aceites Únicos**), de **Grupo Empresarial Magoase**, una empresa que lleva más de 200 años dedicándose al cultivo tradicional del olivo, escuchando a la naturaleza y respetando sus tiempos. Su presentación en una lata con forma de lingote de oro, a juicio del jurado, "*representa a la perfección el concepto de oro líquido, en un diseño armónico y obvio, pero al mismo tiempo original*".



Nai 3.3, de **OPG Nives Morović**, un AOVE ecológico producido en **Villa Nai 3.3**, un exclusivo *boutique resort* situado en la isla croata de **Dugi Otok**, en el corazón de **Dalmacia**, que representa el lujo sostenible en perfecta armonía con la naturaleza, ha obtenido la Plata. Elegancia, atractivo formato, sencillez y claro ejemplo del concepto de "*menos es más*" son los elementos que cautivaron al jurado.

La Medalla de Bronce ha sido para ***Tropicual***, de **Mangrove Studios**, un proyecto nacido en la Costa Tropical de **Granad**a caracterizado por su fuerte conciencia medioambiental que da nombre a una colección de AOVE ecológicos de cosecha temprana. Su original presentación

conquistó al jurado, que también destacó el juego de palabras de su nombre y el paño que envuelve las dos latas, que recuerda a los que empleaban las abuelas para el almuerzo, conformando un *packaging* que "*de puro tradicional es innovador*".



La Medalla de Oro en la sección retail ha recaído en ***Hacienda El Palo Premium***, de **Aceites Hacienda El Palo**, un monovarietal picual presentado en un envase cilíndrico de cristal transparente con tapón dosificador irrellenable. En su valoración, el jurado destacó su "*armonía, la transparencia del aceite, el verde y plata del color de la hoja de olivo y una información abundante, pero muy bien ordenada y diseñada*".

El AOVE griego ***Iliada Kalamata PDO EVOO Platium Line***, de la empresa **AGRO.VI.M**, con sede en **Kalamata (Messinia**) y presencia en más de 50 países, ha obtenido la Medalla de Plata gracias a la ergonomía y practicidad de su envase de lata, de fácil manejo y preciso vertido. Otros aspectos destacados fueron la imagen de la gota que cae, la grafía, el contraste de plata y blanco y una mayor vida útil en el lineal.

La Medalla de Bronce ha sido para ***Molino Las Tinajas***, de la empresa del mismo nombre -resultado de la unión de varias familias de agricultores de la comarca del **Alto Guadalquivir**-, un monovarietal picual de cosecha temprana cuyo formato y diseño de *packaging* fue calificado por el jurado como "*equilibrado, elegante, cómodo y compacto*".



En la nueva categoría, que reconoce la tendencia en el mundo del *packaging* hacia la

sostenibilidad en los materiales empleados, el *coupage* de producción limitada *C**astell de la Costurera "Orígenes***", de **SAT Agrofruit**, obtenido de olivos centenarios y milenarios de variedades autóctonas y recuperadas, se ha alzado con la Medalla de Oro. *"Orígenes*" es un proyecto para aproximarse a la cultura milenaria de los valles de la Montaña de **Alicante** a través de sus seres vivos más longevos y también para dar visibilidad a la dramática situación del campesinado de estas tierras. Su envase es de barro y esparto y el conjunto concluye con un anillo de cobre que abraza ambos elementos, en un diseño que, en palabras del jurado, destaca por sus "*materiales nobles, texturas y originalidad, observándose a simple vista que es sostenible y remitiendo al pasado, a la antigua forma de conservar los aceites*".

Sustineri, de la **Cooperativa Agrícola Ntra. Sra. de los Ángeles SCA**, un *coupage* producido de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente, sin residuos de fitosanitarios, ha conquistado la Medalla de Plata por su diseño "*sutil y que conecta con la naturaleza*", según el jurado, que también destacó la "*delicadeza en el troquelado de la etiqueta y su frescura", así como "la ventana del estuche, que permite contemplar el producto*".

El Bronce es para ***Apaloseco 750***, de **Adler Gestión**, un complejo y equilibrado monovarietal ecológico cornicabra de cosecha temprana y edición limitada presentado en una exclusiva colección de 4000 botellas de 750 ml. imperfectas, numeradas y ecodiseñadas de vidrio 100% reciclado. En su valoración, el jurado aplaudió "*la textura orgánica del vidrio y del estuche, así como el trabajo de la botella*".

Junto a estos bonitos AOVE, la ***Guía EVOOLEUM 2025*** recoge el TOP100 de los mejores aceites del mundo -7 de los 10 primeros son españoles-, premia 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. Cuenta también con mucha gastronomía… El prólogo de este año lo protagoniza **Elena Arzak**, chef del triestrellado **Arzak**, **Premio Nacional de Gastronomía 2010** y **World's Best Female Chef 2012**. Un atractivo recetario de aperitivos con aceituna con propuestas de **Paco Roncero**, **Mario Sandoval**, **Begoña Rodrigo** y **Toño Pérez**; mientras que '*12 meses, 12 platos con AOVE'* es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año. Interesantes artículos como '*Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra'; 'El AOVE se cuela en las series de TV'* o *'AOVE & carne, el maridaje perfecto'…* completan esta edición.

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, 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: www.encastillalamancha.es
Publicado: 26/01/2025 **Audiencia**: 285.929
Edición: Digital **Valor**: 801€
Sección:
URL: encastillalamancha.es/economia-cat/agricultura/cuatro-a...

Cuatro aceites de oliva virgen extra de CLM, entre los 10 mejores de España por menos de 12 euros - ENCLM

Cuatro aceites de **oliva virgen extra** de **Castilla-La Mancha** están entre los **10 mejores de España** por **menos de 12 euros** (medio litro) según la prestigiosa **Guía Evooleum**.

El **Top 100** de los *Evooleum Awards 2024* cuenta con una representación de 11 países, y España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que **59 AOVEs**. De ellos, 10 tienen un precio inferior o igual a 12 euros.

Los 10 mejores de Aoves de España por menos de 12 euros, 4 de Castilla-La Mancha

- **Dehesa El Molinillo Empeltre, Nortia Agricultura S.A. (Ciudad Real). Variedad empeltre: 8’96 euros.**
- Prólogo Picual, Jaencoop SCA 2º Grado (Jaén). Variedad picual: 9’17 euros.
- **Palacio de los Olivos Arbequina, Olivapalacios S.L. (Ciudad Real). Variedad arbequina: 9’88 euros.**
- **Palacio de los Olivos Picual, Olivapalacios S.L. (Ciudad Real). Variedad picual: 9’88 euros.**
- Fuente del Rey, Muela-Olives S.L. (Córdoba). Variedad hojiblanca: 9’95 euros.
- **Fidelco Gold Arbequina, Aceites Delgado S.L. (Guadalajara). Variedad arbequina: 10’50 euros.**
- Fuente Ribera, Manuel Molina Muñoz e Hijos S.L. (Córdoba). Variedad picuda: 10’50 euros.
- Cortijo La Toquera Coupage, La Toquera S.L.U.(Córdoba). Variedad hojiblanca, picual, pajarera: 11’33 euros.
- Azorla Gran Selección Royal, Aceites Cazorla S.C.A. (Jaén). Variedad royal:11’40 euros.
- Olivarjona, S.C.A. San Fernando (Jaén). Variedad picual: 12 euros.

El mejor aceite de oliva del mundo es de Ciudad Real, con origen italiano

(Visited 942 times, 808 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: diariodegastronomia.com
Publicado: 28/01/2025 **Audiencia**: 10.019
Edición: **Valor**: 462€
Sección:
URL: diariodegastronomia.com/los-aceites-oliva-virgen-extra-...

diariodegastronomia.com
28/01/2025

Los aceites de oliva virgen extra españoles con mejor relación calidad precio

El pasado mes de noviembre se hacían públicos los cien mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, según el concurso internacional Evooleum, un exclusivo Top 100 que anualmente recoge la Guía Evooleum.

Y ahora, la Guía Evooleum ha seleccionado los diez mejores aceites de oliva virgen extra españoles por su relación calidad precio, las propuestas más asequibles del mercado, con un precio igual o inferior a los 12 euros la botella de 500 ml (medio litro).

Los aceites de oliva virgen extra con mejor relación calidad precio

La relación es la siguiente:

El más barato es Dehesa El Molinillo, con un precio de 8,96 euros, un virgen extra de la variedad empeltre, de la misma almazara manchega que obtuvo el primer puesto entre los cien mejores virgen extra del mundo, en este caso con su variedad coratina.

En segundo lugar figura Prólogo Picual (9,17 euros), Jaencoop, Jaén, variedad picual.

Y en el tercer puesto se sitúan Palacio de los Olivos Arbequina, variedad arbequina y Palacio de los Olivos Picual, variedad picual (Olivapalacios, Ciudad Real), ambos a un precio de 9,88 euros.

El resto del ranking lo componen:

Fuente del Rey (9,95 euros) Muela-Olives, Córdoba, variedad hojiblanca.

Fidelco Gold Arbequina (Aceites Delgado, Guadalajara), variedad arbequina y Fuente Ribera (Manuel Molina Muñoz e Hijos, Córdoba), variedad picuda, ambos a 10,50 euros

Cortijo La Toquera Coupage (11,33 euros), La Toquera, Córdoba, variedades hojiblanca, picual, pajarera.

Azorla Gran Selección Royal (11,40 euros), Aceites Cazorla, Jaén, variedad royal.

Olivarjona (12,00 euros), San Fernando, Jaén, variedad 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: lagastronomiadelovera.wordpress.com
Publicado: 28/01/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: lagastronomiadelovera.wordpress.com/2025/01/28/christia...
Audiencia: 57.000.000
Valor: 70.680€

Christian Lovera Piña: Los aceites de oliva virgen extra españoles con mejor relación calidad precio - Christian Lovera Piña

Y ahora, la Guía Evooleum ha seleccionado los diez mejores aceites de oliva virgen extra españoles por su relación calidad precio, las propuestas más asequibles del mercado, con un precio igual o inferior a los 12 euros la botella de 500 ml (medio litro).

Los aceites de oliva virgen extra con mejor relación calidad precio

La relación es la siguiente:

- En segundo lugar figura **Prólogo Picual (9,17 euros)**, Jaencoop, Jaén, variedad picual.
- Y en el tercer puesto se sitúan **Palacio de los Olivos Arbequina**, variedad arbequina y **Palacio de los Olivos Picual**, variedad picual (Olivapalacios, Ciudad Real), ambos a un precio de **9,88 euros.**

El resto del ranking lo componen:

- **Fuente del Rey (9,95 euros)** Muela-Olives, Córdoba, variedad hojiblanca.
- **Fidelco Gold Arbequina** (Aceites Delgado, Guadalajara), variedad arbequina y **Fuente Ribera** (Manuel Molina Muñoz e Hijos, Córdoba), variedad picuda, ambos a 10,50 euros
- **Cortijo La Toquera Coupage (11,33 euros)**, La Toquera, Córdoba, variedades hojiblanca, picual, pajarera.
- **Azorla Gran Selección Royal (11,40 euros)**, Aceites Cazorla, Jaén, variedad royal.
- **Olivarjona (12,00 euros)**, San Fernando, Jaén, variedad picual.

La entrada Los aceites de oliva virgen extra españoles con mejor relación calidad precio 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.

Medio: vozpopuli.com
Publicado: 28/01/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: vozpopuli.com/gastropoli/guia-evooleum-2025-los-diez-ac...
Audiencia: 4.248.139
Valor: 5.267€

Guía EVOOLEUM 2025: los diez aceites premium de España por menos de 12 euros | Vozpópuli

En el mundo de la gastronomía, pocos alimentos despiertan tanto respeto como el **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE).** En un mercado tan competitivo, la calidad no siempre tiene que ser sinónimo de un precio desorbitado. Prueba de ello es la última edición de la **prestigiosa Guía EVOOLEUM**, que ha destacado los mejores aceites del mundo, y entre ellos, ha identificado 10 AOVEs españoles de extraordinaria calidad con un precio inferior o igual a 12 euros por 500 ml.

Desde el económico Dehesa El Molinillo Empeltre (8,96 €) hasta el **sofisticado Olivarjona Picual (12 €)**, estos aceites representan una joya de la gastronomía nacional que, además de deleitar al paladar, ofrecen beneficios inigualables para la salud. Pero ¿qué hace tan especial a cada uno de estos aceites? ¿Para qué platos son ideales? Y, sobre todo, ¿cómo podemos integrarlos en nuestra cocina diaria para sacar el máximo partido de su sabor y propiedades?

El oro líquido: un lujo accesible

¿Es caro pagar **entre 9 y 12 euros** por medio litro de AOVE? La respuesta depende de cómo se mire. Un buen aceite no solo transforma un plato sencillo en una experiencia gastronómica, sino que además cunde mucho más de lo que solemos pensar, sin entrar en los beneficios que aporta para nuestra salud el tomar aceite de oliva. Desde aliñar ensaladas hasta realzar el sabor de un plato elaborado, el AOVE es un ingrediente **esencial en la dieta mediterránea,** reconocido por su capacidad para proteger el corazón, reducir el colesterol malo y aportar antioxidantes que combaten el envejecimiento.



Además, invertir en un aceite de calidad no solo es una cuestión de sabor, sino también de salud. Y qué mejor manera de disfrutarlo que eligiendo entre esta cuidada selección de la Guía EVOOLEUM.

Los 10 mejores AOVEs por menos de 12 euros

Dehesa El Molinillo Empeltre (Ciudad Real)

Variedad: Empeltre

Precio: 8,96 €

Usos: Ideal para aliños delicados, pescados a la plancha o incluso postres que requieran un toque suave y afrutado.

Prólogo Picual (Jaén)

Variedad: Picual

Precio: 9,17 €

Usos: Perfecto para guisos, carnes a la brasa y tostadas con tomate. Su intensidad lo convierte en un aliado para platos potentes.

Palacio de los Olivos Arbequina (Ciudad Real)

Variedad: Arbequina

Precio: 9,88 €

Usos: Con un sabor más dulce y suave, es ideal para repostería, salsas frías como la mayonesa y ensaladas ligeras.

Palacio de los Olivos Picual (Ciudad Real)

Variedad: Picual

Precio: 9,88 €

Usos: Excelente para platos de cuchara, asados y marinados. Su perfil robusto aporta profundidad a las recetas.

Fuente del Rey (Córdoba)

Variedad: Hojiblanca

Precio: 9,95 €

Usos: Versátil y equilibrado, perfecto para freír pescados pequeños o para acompañar verduras asadas.

Fidelco Gold Arbequina (Guadalajara)

Variedad: Arbequina

Precio: 10,50 €

Usos: Sus notas suaves y afrutadas lo hacen perfecto para carpaccios, sopas frías y platos de pescado blanco.

Fuente Ribera (Córdoba)

Variedad: Picuda

Precio: 10,50 €

Usos: Destacado en arroces y pastas gracias a su perfil equilibrado con notas de almendra y hierba.

Cortijo La Toquera Coupage (Córdoba)

Variedad: Hojiblanca, Picual, Pajarera

Precio: 11,33 €

Usos: Este coupage es ideal para platos complejos como estofados o carnes de caza.

Azorla Gran Selección Royal (Jaén)

Variedad: Royal

Precio: 11,40 €

Usos: Sus notas frutales y florales lo convierten en el compañero perfecto para postres y platos gourmet.

Olivarjona Picual (Jaén)

Variedad: Picual

Precio: 12 €

Usos: Un todoterreno para frituras, aliños y parrilladas. Su intensidad resalta en cualquier receta.

Más allá del uso cotidiano, estos AOVEs son una excelente opción para regalar. Una botella de aceite de calidad puede ser tan apreciada como un buen vino, especialmente si se trata de un producto avalado por la Guía EVOOLEUM. Su selección no solo garantiza calidad, sino que también aporta un toque gourmet a cualquier ocasión especial.

Por ejemplo, un pack con Fuente del Rey y Cortijo La Toquera Coupage podría ser un regalo ideal para amantes de la cocina que buscan versatilidad, mientras que el Azorla Gran Selección Royal es perfecto para sorprender a alguien con inclinaciones hacia la cocina gourmet.

La Guía EVOOLEUM, que ya va por su novena edición, es mucho más que un ranking de aceites. Esta publicación, que combina rigor técnico con un enfoque práctico, incluye no solo una clasificación de los 100 mejores AOVEs del mundo, sino también artículos, recetas y curiosidades sobre este alimento estrella.

Este año, el prólogo está a cargo de Elena Arzak, una de las chefs más influyentes de España. Además, incluye propuestas gastronómicas de nombres como Paco Roncero y Mario Sandoval, que muestran cómo el AOVE puede elevar cualquier plato.

El recetario “12 meses, 12 platos con AOVE” es otro de los puntos fuertes de esta edición, ofreciendo ideas para disfrutar del aceite en platos internacionales durante todo el año.

¿Cómo elegir el AOVE perfecto para tu cocina?

Elegir un **AOVE adecuado** puede marcar la diferencia en el resultado de un plato. Existen variedades suaves (Arbequina, Empeltre), que son ideales para platos delicados como pescados, postres o ensaladas ligeras. También variedades intensas (Picual, Hojiblanca), perfectas para carnes, guisos y frituras y, por último, 'coupage', una opción equilibrada que combina lo mejor de varias variedades, ideal para recetas complejas.

Gracias a selecciones como la de la **Guía EVOOLEUM,** queda claro que disfrutar de un AOVE de calidad no tiene por qué ser un lujo reservado a unos pocos. Estos 10 aceites, disponibles por menos de 12 euros, no solo son una muestra del talento de las almazaras españolas, sino también una invitación a explorar nuevos sabores y texturas en la cocina.

Ya sea para uso diario, para regalar o **para elevar platos especiales,** el AOVE sigue siendo un aliado imprescindible para quienes valoran la buena gastronomía. Porque en cada gota de este oro líquido, hay

una historia de tradición, esfuerzo y excelencia.

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/c4e7p]

29 de enero de 2025

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 600 x 495 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 850´00 €

Los aceites de oliva virgen extra españoles con mejor relación calidad precio



El pasado mes de noviembre se hacían públicos los cien mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, según el concurso internacional Evooleum, un exclusivo Top 100 que anualmente recoge la Guía Evooleum.

La entrada **Los aceites de oliva virgen extra españoles con mejor relación calidad precio** aparece primero en **Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet**.

Leer más »

Medio: Gastronomistas.com
Publicado: 30/01/2025 **Audiencia**: 17.908
Edición: **Valor**: 486€
Sección:
URL: gastronomistas.com/mejores-aceites-oliva-menos-12-euros...

Gastronomistas.com
30/01/2025

10 aceites de oliva de muchísima calidad por menos de 12 euros - Gastronomistas

El precio del aceite de oliva lleva algunos años en una escalada de precios imparable. Tanto es así, que si el del súper ya se pone carísimo, tendemos a pensar que los de mucha calidad se suben a las nubes.

Y no tiene por qué ser así. El top 100 de los EVOOLEUM Awards 2024 cuenta con representación de 11 países, y España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 59 AOVEs (aceites de oliva virgen extra).

Aceites de mucha calidad (y no tan caros)

Aquí viene lo bueno: de ellos, 10 tienen un precio inferior o igual a 12 EUR y serán sin duda un estupendo aliado en la cocina. Esta selección ofrece además una estupenda panorámica de AOVEs españoles. Los hay de Ciudad Real, de Jaén, de Córdoba… Y a partir de distintas variedades de aceituna como la empeltre, la arbequina, la picual, la hojiblanca… y otras menos conocidas, como la picuda o la pajarera.

Otra buena opción es tomar nota de este listado para regalar, porque, ¿quién no aprecia un regalo gourmet de categoría, como puede ser un vino o una botella de oro líquido?

1. Dehesa El Molinillo Empeltre, Nortia Agricultura S.A. (Ciudad Real). Variedad empeltre: 8'96 EUR

2. Prólogo Picual, Jaencoop SCA 2º Grado (Jaén). Variedad picual: 9'17 EUR

3. Palacio de los Olivos Arbequina, Olivapalacios S.L. (Ciudad Real). Variedad arbequina: 9'88 EUR

4. Palacio de los Olivos Picual, Olivapalacios S.L. (Ciudad Real). Variedad picual: 9'88 EUR

5. Fuente del Rey, Muela-Olives S.L. (Córdoba). Variedad hojiblanca: 9'95 EUR

6. Fidelco Gold Arbequina, Aceites Delgado S.L. (Guadalajara). Variedad arbequina: 10'50 EUR

7. Fuente Ribera, Manuel Molina Muñoz e Hijos S.L. (Córdoba). Variedad picuda: 10'50 EUR

8. Cortijo La Toquera Coupage, La Toquera S.L.U. (Córdoba). Variedad hojiblanca, picual, pajarera: 11'33 EUR

9. Azorla Gran Selección Royal, Aceites Cazorla S.C.A. (Jaén). Variedad royal: 11'40 EUR

10. Olivarjona, S.C.A. San Fernando (Jaén). Variedad picual: 12 EUR

En la publicación aparecen muchas más opciones de AOVEs de calidad, aunque estas son las más económicas. Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM -que se publica en castella no y en inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 EUR.

Somos gastrónomos y periodistas. En una palabra: gastronomistas. Escribimos sobre gastronomía popular con lenguaje popular. Trabajamos en periódicos, en revistas de cocina y de tendencias, en plataformas digitales, en editoriales gastronómicas, en agencias de comunicación... Escribimos

sobre restaurantes, cocineros, coctelerías, vinos, libros, recetas, exposiciones, rutas, viajes, hoteles con mesa y mantel… Nos gusta tanto comer y beber como contarlo.

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: 31/01/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: abc.es/espana/andalucia/cordoba/vengo-descubrir-haciend...
Audiencia: 24.252.631
Valor: 30.073€

"Vengo a descubrir qué se se está haciendo con un aceite de muy buena calidad ahora mismo en Córdoba"

31/01/2025
Actualizado a las 17:40h.

Maya procede de Ucrania, se vino hace tres años a Córdoba debido a la guerra contra Rusia. Ya domina el castellano lo suficiente como para preguntar con soltura sobre cómo apuntarse a una cata que organiza la **Asociación Española de Municipios del Olivo**. El año pasado se la perdió.

«En **Ucrania** se utiliza el aceite de oliva, pero mucho más el de girasol, ya que el clima no es propicio para plantar **olivos**». A la pregunta de si, debido a sus estancia en la ciudad, le ha gustado el aceite de oliva, asiente con una amplia sonrisa, que se podría traducir perfectamente como «es lo más». Esta mujer es uno de las muchas personas que ya llenan la plaza de Las Tendillas incluso minutos antes de la inauguración oficial del II Festival del Aceite Virgen Extra.

«Hay determinadas empresas que son muy conocidas, por lo que sabes de sobra que van a elaborar **muy buen aceite,** vengo al festival precisamente para descubrir el que procede de aquellas que no tienen tanto prestigio o reconocimiento y que pueden estar haciendo este año un aceite de verdadera calidad», ha señalado Juan Antonio García, que acude al evento como forma de probar productos de cara a la venta en su tienda, **Olivid Judería**, situada en la calle Judíos.

«El aceite no deja de ser zumo de aceituna, por lo que **cada año es diferente**, así que vengo a catar todo lo que pueda», apostilla recordando que una cuestión muy interesante para el público neófito es comparar los aoves que se venden aquí con los que se pueden comprar en los lineales.

Como sucediera en la edición anterior, el festival ha levantado grandes expectativas, y desde primera hora este viernes ya se encontraba repleto de **visitantes distribuidos por zonas de cata de aceite con pan**, el juego de la oca mediterránea, explicaciones sobre cómo se produce la extracción (maquinaría incluida) o áreas que recibían los dibujos del concurso infantil.

«Córdoba cuenta con algunos de los mejores aceites del mundo, y es una de las provincias que más produce, por lo que una iniciativa como ésta es muy buena tanto para dar a conocer el aceite de oliva virgen extra como para la promoción de cada marca», ha declarado el gerente de **Molino las Tinajas**, Blas Muñoz Relaño, que puede presumir del reciente reconocimiento que han obtenido en los 'Evooleum Packaging Awards', centrados en esta ocasión en la presentación y el envase.

«Las diversas denominaciones de origen teníamos interés en contar con un escenario como el que se nos ha brindado en las Tendillas»

Como su empresa, repiten en el festival **Los Raigones**, con su director comercial, José Antonio Jiménez, al frente: «Consideramos que el año pasado el festival estuvo fantástico, y este año

está un poquito mejor, además el **sitio es inmejorable**, porque acogemos tanto a la gente que se ha enterado de que hay festival como a la que pasa».

Además de los expositores representantes de muy diversas empresas del aove, hacen acto de aparición artesanos especializados que tienen relación con el mundillo, como la **Asociación de Cesteros Tradicionales de Posadas**. Florentino, Francisco, Rosabel, Mari Carmen y Andrés se encuentran a punto de enseñarles a una clase de niños cómo se hacen las cestas y otros artículos que se pueden ver en su puesto.

«Todo se hace con **varetas de olivo,** que se cogen de los pies de los árboles, se considera un desecho que se quema, nosotros impedimos que se haga y los reutilizamos», desgrana Andrés. Estos artesanos advierten, para aquellos que estén interesados, que se trata de una labor más dura que el trabajo con mimbre o el esparto, debido a que es madera, un material propicio a secarse o ser susceptible de multitud de cambios debido a las condiciones externas.

Lo aprendieron todo del ya fallecido maestro Antonio Fernández Anguita, y ahora se lo traspasan a todo aquel que se anime a ser alumno de sus cursos gratuitos, donde está incluido el material para las canastas.

Supera a Italia

«Las diversas denominaciones de origen teníamos interés en contar con un escenario como el que se nos ha brindado en las Tendillas, pero invitaría a los políticos a que hicieran un esfuerzo para que, una vez consolidada esta feria, fuésemos capaces incluso de exportarla», ha apuntado el presidente de la DOP Baena, Javier Alcalá.

Por su parte, el presidente de la DOP Priego de Córdoba ha apostado por dirigir el festival existente a unos objetivos de promoción externa. El **delegado territorial de Agricultura de la Junta de Andalucía**, Francisco Acosta, ha recordado que el sector superó el año pasado y por primera vez a **Italia** en el mercado estadounidense. «Además, su importancia en la provincia es enorme, pues supone prácticamente el 50% de la renta agraria, con más de mil millones de euros de facturación anual, además de ser el segundo producto en cuanto a exportaciones».

«Córdoba cuenta con algunos de los mejores aceites del mundo, y es una de las provincias que más produce, por lo que una iniciativa como ésta es muy buena»

El presidente del Instituto Provincial de Desarrollo Económico (Iprodeco), **Félix Romero**, el ente organizador, ha mencionado la colaboración del sector hostelero, bien con las exhibiciones de cocina, bien con la ruta gastronómica que se realiza este fin de semana al amparo del festival.

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: 31/01/2025 **Audiencia**: 1.355
Edición: Digital **Valor**: 191€
Sección:
URL: guiamaximin.com/seguimos-oro-liquido-mano-evooleum.html...

Seguimos con el oro liquido de la mano de Evooleum

Los AOVES más bonitos por dentro y por fuera según sus particularidades así como 10 AOVES españoles por menos de 12€ la botella. Para disfrutar del oro liquido.

Hace unos días hablabamos de la gala de entrega de premios de la Guía de aceites Evooleum que cada año selecciona una centena de aceites de los miles que se presentan. Pero si el contenido es de calidad suprema la mayoría de los envases son elegantes y novedosos, veremos algunos de ellos a continuación. En definitiva los AOVES más bonitos del mundo según los Evooleum Awards, oro liquido en contenido y continente.

La Guía EVOOLEUM, además del siempre esperado TOP100 de los mejores AOVEs del mundo, recoge también los EVOOLEUM Packaging Awards 2024, los galardones que premian los diseños más bonitos del planeta. En estos galardones participan por defecto -además de los que se presentan exclusivamente a estos galardones- 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 -desde esta edición- Mejor Diseño Sostenible y cuenta con un jurado de excepción: el chef y restaurador Javier Bonet, creador de espacios como Sala de Despiece; la directora de estilismo y responsable de comunicación Ana López de Letona; la periodista y blogger Teresa de la Cierva, miembro de la RAG; la profesora del MOM Culinary, Beatriz Garaizabal; el interiorista y decorador Pepe Leal; el interiorista y diseñador industrial José Piñero, creador de vajillas y piezas únicas para chefs; el diseñador Juan Duyos; y la pintora, artista textil y diseñadora Brianda Fitz James Stuart.

Mejor Diseño AOVE Premium

El vencedor Premium ha sido Colonna Molensis XXV, de Marina Colonna Soc. Agr. SRL, un blend 100% italiano de edición limitada de peranzana, ascolana y nocellara con DOP Molise. Un AOVE que remite a la historia de la familia Colonna, una de las más antiguas y nobles de Italia, que fue premiado por su elegancia.

La Medalla de Plata ha recaído en INVICTO AOVE, de la empresa homónima, una gama de monovarietales de cosecha temprana procedentes de la Campiña Norte de Jaén. Un monovarietal Premium de arbosana de edición limitada cuyo packaging – “perfecto para vender lujo”, según el jurado- representa a la diosa Victoria con sus características alas, destacando por su elegante tipografía y un estuche triangular.

La Medalla de Bronce ha sido para Vizconde de Almansa, de Oleícola Jaén, un monovarietal coratino de cosecha temprana de olivares ubicados en las fértiles tierras de la Vega del Guadalquivir. Calidad, lujo y nobleza se advierten en un envoltorio que destaca por su creatividad, semejando -en opinión del jurado- un “refinado cuento inglés y un cuadro

aristocrático, con la botella portando un elegante escudo nobiliario".

Mejor Diseño Innovador

El Oro en innovación es para Au (Aceites Únicos), de Grupo Empresarial Magoase, una empresa que lleva más de 200 años dedicándose al cultivo tradicional del olivo, escuchando a la naturaleza y respetando sus tiempos. Su presentación en una lata con forma de lingote de oro, a juicio del jurado, "representa a la perfección el concepto de oro líquido, en un diseño armónico y obvio, pero al mismo tiempo original".

Nai 3.3, de OPG Nives Morović, un AOVE ecológico producido en Villa Nai 3.3, un exclusivo boutique resort situado en la isla croata de Dugi Otok, en el corazón de Dalmacia, que representa el lujo sostenible en perfecta armonía con la naturaleza, ha obtenido la Plata. Elegancia, atractivo formato, sencillez y claro ejemplo del concepto de "menos es más" son los elementos que cautivaron al jurado.

La Medalla de Bronce ha sido para Tropicual, de Mangrove Studios, un proyecto nacido en la Costa Tropical de Granada caracterizado por su fuerte conciencia medioambiental que da nombre a una colección de AOVEs ecológicos de cosecha temprana. Su original presentación conquistó al jurado, que también destacó el juego de palabras de su nombre y el paño que envuelve las dos latas, que recuerda a los que empleaban las abuelas para el almuerzo, conformando un packaging que "de puro tradicional es innovador".

Medalla de oro en Gama Retail

La Medalla de Oro en la sección retail ha recaído en Hacienda El Palo Premium, de Aceites Hacienda El Palo, un monovarietal picual presentado en un envase cilíndrico de cristal transparente con tapón dosificador irrellenable. En su valoración, el jurado destacó su "armonía, la transparencia del aceite, el verde y plata del color de la hoja de olivo y una información abundante, pero muy bien ordenada y diseñada".

El AOVE griego Iliada Kalamata PDO EVOO Platium Line, de la empresa AGRO.VI.M, con sede en Kalamata (Messinia) y presencia en más de 50 países, ha obtenido la Medalla de Plata gracias a la ergonomía y practicidad de su envase de lata, de fácil manejo y preciso vertido. Otros aspectos destacados fueron la imagen de la gota que cae, la grafía, el contraste de plata y blanco y una mayor vida útil en el lineal.

La Medalla de Bronce ha sido para Molino Las Tinajas, de la empresa del mismo nombre -resultado de la unión de varias familias de agricultores de la comarca del Alto Guadalquivir-, un monovarietal picual de cosecha temprana cuyo formato y diseño de packaging fue calificado por el jurado como "equilibrado, elegante, cómodo y compacto".

Mejor Diseño Sostenible

En la nueva categoría, que reconoce la tendencia en el mundo del packaging hacia la sostenibilidad en los materiales empleados, el coupage de producción limitada Castell de la Costurera “Orígenes”, de SAT Agrofruit, obtenido de olivos centenarios y milenarios de variedades autóctonas y recuperadas, se ha alzado con la Medalla de Oro. “Orígenes” es un proyecto para aproximarse a la cultura milenaria de los valles de la Montaña de Alicante a través de sus seres vivos más longevos y también para dar visibilidad a la dramática situación del campesinado de estas tierras. Su envase es de barro y esparto y el conjunto concluye con un anillo de cobre que abraza ambos elementos, en un diseño que, en palabras del jurado, destaca por sus “materiales nobles, texturas y originalidad, observándose a simple vista que es sostenible y remitiendo al pasado, a la antigua forma de conservar los aceites”.

Sustineri, de la Cooperativa Agrícola Ntra. Sra. de los Ángeles SCA, un coupage producido de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente, sin residuos de fitosanitarios, ha conquistado la Medalla de Plata por su diseño “sutil y que conecta con la naturaleza”, según el jurado, que también destacó la “delicadeza en el troquelado de la etiqueta y su frescura”, así como “la ventana del estuche, que permite contemplar el producto”.

El Bronce es para Apaloseco 750, de Adler Gestión, un complejo y equilibrado monovarietal ecológico cornicabra de cosecha temprana y edición limitada presentado en una exclusiva colección de 4.000 botellas de 750 ml. imperfectas, numeradas y ecodiseñadas de vidrio 100% reciclado. En su valoración, el jurado aplaudió “la textura orgánica del vidrio y del estuche, así como el trabajo de la botella”.

La prestigiosa Guía EVOOLEUM recoge los mejores aceites del mundo, y para aliñar el 2025, seleccionamos los zumos españoles más asequibles de su 9ª edición con un precio igual o inferior a 12 €/500 ml. El AOVE más barato es Dehesa El Molinillo con la variedad empeltre (8’96 €), precisamente de la almazara manchega que obtuvo el TOP1 en los EVOOLEUM Awards con su coratina.

¿Casi 9 euros por medio litro de aceite? Lo primero que se tiende a pensar es que es caro, pero ¿cuánto dura una botella de AOVE? Ese rico que se saborea porque utilizamos para alegrar las tostadas mañaneras, terminar una crema o unos chipirones a la plancha, aliñar una ensalada… Lo cierto es que bastante. Sin olvidar además todos los beneficios que aporta a nuestra salud este superalimento. Y ya que vamos a invertir ese dinero en un buen aceite, vamos a descubrir la segunda ‘B’ entre los mejores y más económicos de España con la Guía EVOOLEUM.

LOS 10 MEJORES AOVEs DE ESPAÑA POR MENOS DE 12 €

1. Dehesa El Molinillo Empeltre, Nortia Agricultura S.A. (Ciudad Real). Variedad empeltre: 8’96 €
2. Prólogo Picual, Jaencoop SCA 2º Grado (Jaén). Variedad picual: 9’17 €
3. Palacio de los Olivos Arbequina, Olivapalacios S.L. (Ciudad Real). Variedad arbequina: 9’88 €
4. Palacio de los Olivos Picual, Olivapalacios S.L. (Ciudad Real). Variedad picual: 9’88 €
5. Fuente del Rey, Muela-Olives S.L. (Córdoba). Variedad hojiblanca: 9’95 €
6. Fidelco Gold Arbequina, Aceites Delgado S.L. (Guadalajara). Variedad arbequina: 10’50 €

7. Fuente Ribera, Manuel Molina Muñoz e Hijos S.L. (Córdoba). Variedad picuda: 10’50 €
8. Cortijo La Toquera Coupage, La Toquera S.L.U.(Córdoba). Variedad hojiblanca, picual, pajarera: 11’33 €
9. Azorla Gran Selección Royal, Aceites Cazorla S.C.A. (Jaén). Variedad royal:11’40 €
10. Olivarjona, S.C.A. San Fernando (Jaén). Variedad picual: 12 €

Sobre la Guía Evooleum

Junto a estos bonitos AOVEs, la Guía EVOOLEUM 2025 recoge el TOP100 de los mejores aceites del mundo -7 de los 10 primeros son españoles-, premia 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. Cuenta también con mucha gastronomía… El prólogo de este año lo protagoniza Elena Arzak, chef del triestrellado Arzak, Premio Nacional de Gastronomía 2010 y World’s Best Female Chef 2012. Un atractivo recetario de aperitivos con aceituna con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez; mientras que ‘12 meses, 12 platos con AOVE’ es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año. Interesantes artículos como ‘Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra’; ‘El AOVE se cuela en las series de TV’ o ‘AOVE & carne, el maridaje perfecto’… completan esta edición.
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, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial.

Cosas Ricas #aceites #aove #guia

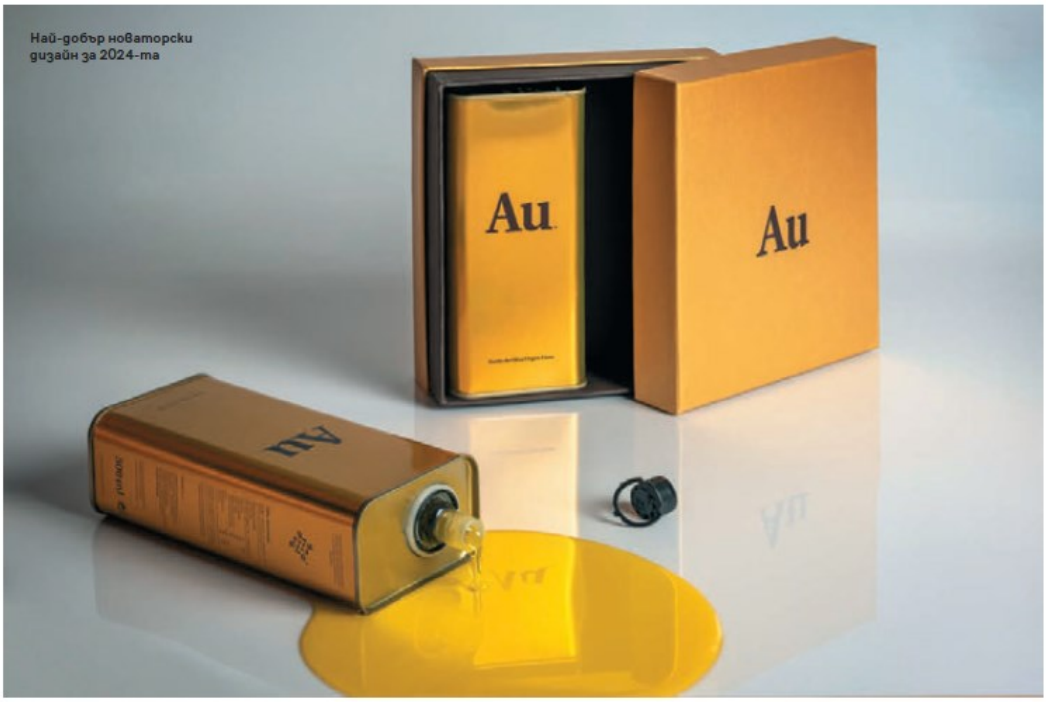
Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para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

DIVA

Febrero de 2025

Medio: Revista pág. 160-163 **Sección:** Culinar **Espacio:** 2.348,96 cm²

Audiencia: **Tirada:** **Valor publicitario**: 2.200´00 €



Най-добър новаторски дизайн за 2024-та

Зехтин до Космоса и обратно

„Течното злато" се превърна в един от най-драгоценните подаръци. Все повече звезди в Холивуд пият сок от маслини за здраве и красота. Наградите Evooleum Awards 2024 класираха най-добрите зехтини в света, които ще се продават през тази година. Добрата новина е, че за първи път от пет години насам цените на най-здравословната мазнина започват да спадат

ТЕКСТ / ИВАЙЛО ХАРАЛАМПИЕВ, МАДРИД

За ценните качества на зехтина (най-вече на екстра върджин, или на чистия сок от маслини, получен единствено чрез механични процедури при температура под 27 градуса) продължават да свидетелстват нови и нови изследвания. Една от най-ключовите съставки на прословутата средиземноморска диета и по вкус, и по здравословни свойства през последните няколко години доста неочаквано „течното злато" се превърна в един от най-ценните и безотказно действащи подаръци по всякакви поводи. Доста парадоксално това стана, след като цените на зехтина скочиха стремглаво и стабилно с двуцифрени темпове и общо около 200 процента от началото на 2021 г. Друг парадокс е, че излязлата извън контрол възходяща тенденция шокира дори повече свикналите иначе на „по-земни" цени потребители в най-големите производители като Испания, Италия, Португалия и Гърция, отколкото международните пазари. Сред водещите фактори са суша и много



В най-големите производители на зехтин маслините са сред водещите аперитиви

лоша световна реколта, включително и предизвиканите от глобалната пандемия проблеми с доставките. Не липсват обаче и конспиративни теории за някакво съгласие между производителите. И все пак оказва се, че самите те също отчаяно искат да продават повече зехтин, след като дори и най-верните фенове на продукта започнаха да използват алтернативни мазнини. От края на 2024-та се забелязва тенденция за намаляване на цените до около 25 процента. Зехтинът екстра върджин обаче продължава да бъде истински луксозен подарък, особено в своите по-лимитирани серии и малки опаковки, цените на които с лекота достигат до 100 (и повече) евро за литър.

ОСКАРИ ЗА (ЕКСТРА ВЪРДЖИН) ЗЕХТИН 2024

Класацията Evooleum Awards 2024 с топзехтините EVOO (от англ. Extra Virgin Olive Oil) и едноименния гид избраха най-добрите марки, които ще бъдат на пазара през 2025-а. Макар да става въпрос за едно от водещите „състезания" в сектора в целия свят, логично най-много сред първите 10 са представителите на най-големия производител Испания. Те са носители на злато и сребро, като в челната десетка освен испански попадат само два италиански и един хърватски зехтин.

Отделно са класирани Топ 20 на малките производители, най-красивите опаковки и най-здравословните зехтини (с най-голямо съдържание на полифеноли).

Допускането на проби до конкурса е ограничено до производителите по процход, т.е. всички участващи в конкурса EVOO произхождат от маслинови горички, управлявани от производители. Не се допускат за участие бутилиращи предприятия, които купуват партиди и предлагат продукта на пазара. Методологията в процеса на оценяване е разработена така, че да осигури максимални гаранции. Нотариус отговаря за присъждането на тайни кодове на пробите, така че дори членовете на организацията да не знаят на кого принадлежи всяка от тях. Едва след като бъдат оценени по време на дегустацията, става ясно на кого отговаря всеки код.

Днес в иначе традиционно мъжкия свят на производителите на зехтин има все повече жени, включително и на ръководни длъжности, казва Пандора Пенямил, главна редакторка на гида Evooleum. Самата тя е израснала сред публикации за зехтин от 9-годишна, когато родителите ѝ създават издателството Grupo Editorial Mercasei. Сега в дегустационния панел на зехти-

TOP10 EVOOLEUM AWARDS 2024

1. Dehesa El Molinillo Coratina (97 точки).
Сорт коратина. Сиудад Реал (Испания)
2. Rincón De La Subbética (96 т.).
Сорт охибланка. Кордоба (Испания)
3. Guglielmi Monocultivar Coratina (96 т.).
Сорт коратина. Барлета-Андрия-Трани (Италия)
4. LOA 77 (95 т.).
Сортове: охибланка, пикуал. Мадрид (Испания)
5. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 т.).
Сорт коратина. Перуджа (Италия)
6. Oleum Hispania Nature Premium Pajarera (94 т.).
Сорт пахарера. Кордоба (Испания)
7. Valdenvero Hojiblanco (94 т.).
Сорт охибланка. Сиудад Реал (Испания)
8. O. LIVE Ecologic (94 т.).
Сорт пикуал. Хаен (Испания)
9. Monte Rosso Grand Selection (93 т.).
Сортове: лечино, бианкера истрияна. Истрия (Хърватия)
10. Ma'sarah Lecciana (93 т.).
Сорт лечиана. Аликанте (Испания)



Мадалена Леоне е второ поколение от производителите Sabino Leone в Пулия, Италия

нените Оскари има много повече жени, отколкото мъже дегустатори.

ШОТОВЕ ЗЕХТИН ЗА ЗДРАВЕ И ХУБОСТ

Пиенето на „шотове" зехтин екстра върджин се превръща в силна тенденция в САЩ, като някои знаменитости твърдят, че този ритуал е от ключово значение за здравето им. Сред тях са Бионсе, Голди Хоун, Кортни Кардашиян, Кели Кларксън, Селена Гомес. Трендът избухна, когато известният в медиите д-р Дрю Рамзи, клиничен професор по психиатрия в Колумбийския университет, убеди водещия Карсън Дейли да опие глътка зехтин на живо в предаването The Today Show. Голди Хоун твърди, че пие по две супени лъжици зехтин преди лягане, като в същото време използва зехтина и за масаж на лицето си, за да поддържа кожата си млада и здрава. Междувременно Кортни Кардашиян пие по една супена лъжица зехтин през ден според нейния уебсайт Poosh. Певицата Селена Гомес винаги изпива чаша зехтин, преди да излезе на сцената – трик, който е научила от своята колежка Кели Кларксън. Сценаристката и продуцент Шонда Раймс, създателка на сериалите „Анатомията на Грей", „Скандал" и „Бриджъртън", признава, че именно Бионсе я „заразила" с навика да пие зехтин всеки ден.



Гидът Evooleum с най-добрите зехтини в света за 2025-а

В увода на гида тази година испанската готвачка Елена Арсак (3 звезди Michelin в ресторант Arzak в Сан Себастиан заедно с баща ѝ Хуан Мари) казва: „Зехтинът ми говори за природата, за свежест и живот. Обожавам интензивния му, но приятен вкус, послевкус и гъвкавост. Всяка сутрин през последните 15 години пия по една лъжица, защото няма по-добър начин да започна деня." Според Елена светът на зехтина е толкова всеобхватен, колкото и този на виното, и съответно човек никога не спира да се учи.

СУПЕРХРАНАТА НА XXI ВЕК

През 2023 г. изследване показа, че гравитацията и космическите лъчи не оказват влияние върху качеството на зехтина, така че хранителните и здравословните му характеристики остават непроменени дори след шест месеца на Международната космическа станция. Изводът е от проучване на Италианската космическа агенция и Изследователския център за отглеждане на маслини, плодове и цитруси. Това означава, че зехтинът екстра върджин може да стане постоянна част от диетата на астронавтите, което е много полезно за здравето им при дългосрочни космически мисии. Няма никакво съмнение, че достигането на зехтина в Космоса е безпрецедентно събитие, потвърждаващо, че той е суперхраната на XXI век, казват от Evooleum.



Анита Заку, дегустаторка и създателка на Mykonos Olive Oil Tasting

КОЙ ПРЪВ НАРИЧА ЗЕХТИНА „ТЕЧНО ЗЛАТО"

Терминът „зехтин" идва етимологично от арабската дума azzait, която означава сок от маслина. Терминът е широко използван за определяне на екстра върджин зехтина, който е напълно натурален продукт. Зехтинът обаче е известен и като „течно злато" заради безбройните си полезни свойства. За автор на това определение се смята легендарният древногръцки поет Омир, авторът на епическите поеми „Илиада" и „Одисея". „Винаги е имало големи спорове около живота и личността на Омир, а фигурата му е някъде между реалността и легендата. Всъщност дори се предполага, че Омир може би не е съществувал, но това, което знаем със сигурност, е, че маслиновото дърво и неговият скъпоценен деликатес – зехтинът, са с нас от незапомнени времена", казват авторите на гида.



Бронзов медал за опаковка на примиум зехтин

ФУТБОЛНО ИГРИЩЕ ОТ МАСЛИНОВИ КОСТИЛКИ

Освен че се използват като гориво в самолетите или за направата на брикети за барбекю, играчки, мебели и дори строителни материали, една от най-любопитните инициативи за приложението на маслиновите костилки е футболното игрище в Гишен, Франция. Неговите създатели са избрали този материал, за да заменят рециклираните гранули от гуми, които обикновено се използват за запълване на синтетичните тревни площи от този тип.



Сребърен медал за опаковка на примиум зехтин



Сребърен медал за дизайн в ритейл сектора

Друго повече от любопитно приложение на зехтина е проектът Aove Can Guitar, в който известният испански музикант Педро Пейнадо свири с китара, изработена от тенекии от зехтин. Резултат от дългогодишни акустични изследвания, в своите творби той описва процесите, свързани с цялата култура на зехтина чрез сливането на различни елементи, нови техники, фламенко, джаз и ориенталски хармонии. А в случая и рециклиране на тенекии.

ЗЕХТИНЕНА ПАНДЕМИЯ

Зехтинът и маслиновите гори са главно действащо лице в испанския фантастичен минисериал The Last Olive, който ни пренася в постапокалиптичен Хаен (градът-провинция в Южна Испания е сред най-големите производители на зехтин в света). Лансиран в Instagram и достъпен и в Youtube, разказва за мутирането на бактерия, която чрез зехтина заразява и хората. Историята е вдъхновена от хитовия американски сериал The Last of Us, адаптация от своя страна на популярната едноименна видеоигра, разказваща за преживяванията на двойка оцелели след пандемия в САЩ, която предизвиква мутация на хората в канибали. Предстои втори сезон и на двата сериала.

Nº14 – Enero - Febrero de 2025

- **Medio:** Revista digital pág 90 - 99
- **Sección:** GO Photo Box
- **Espacio:** 980 x 8.300 píxeles
- **Lectores/edición:** 131.527
- **Visitas/mes:** 49.779
- **Valor publicitario**: 25.000´00 €



ORO LÍQUIDO

EVOOLEUM AWARDS: LOS AOVEs MÁS BONITOS DEL MUNDO

EVOOLEUM AWARDS: THE WORLD'S BEAUTIFULEST AOVEs

Texto | Text: Javier Gutiérrez – Fotografía | Photography: Mercadei-Edimarket Editores

Mercacei-Edimarket Editores es un grupo editorial especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, el olivar y la aceituna de mesa, así como los AOVEs Premium. Líder indiscutible del sector, está formado por un equipo de profesionales con una dilatada experiencia en el universo agroalimentario, contando también con la firma de destacados expertos y colaboradores a nivel mundial.

Desde que empezaron su andadura en 1994 diversas son las publicaciones que ha visto la luz: Mercacei Newsletter (semanal), Mercacei Magazine (trimestral), Olivatessen by Mercacei (anual y en inglés), Guía Mercacei de Fabricantes y Envasadores de Aceite de Oliva (bienal), Guía Industrial del Sector Oleícola y Olivarero (bienal) y Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils (anual y en edición bilingüe español-inglés).

Esta última recoge el TOP 100 de los mejores aceites del mundo, premia los veinte mejores pequeños productores de AOVE y a las diez producciones de virgen extra más saludables según su contenido en polifenoles. La última edición, presentada hace unos meses, cuenta también con un apartado destinado a la gastronomía. El prólogo está firmado por Elena Arzak, chef del restaurante Arzak que cuenta con tres estrellas Michelin; reconocidos cocineros como Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodríguez y Toño Pérez nos proponen un atractivo recetario de aperitivos con aceituna; mientras que en "12 meses, 12 platos con AOVE" nos presentan una deliciosa selección de platos internacionales, uno para cada mes del año. La guía se completa con interesantes artículos como "Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen", "El AOVE se cuela en las series de TV" o "AOVE & carne, el maridaje perfecto".

Mercacei-Edimarket Editores is a publishing group specialising in professional publications aimed at the olive oil, olive grove and table olive sector, as well as Premium Extra Virgin Olive Oils. The undisputed leader in the sector, it is made up of a team of professionals with extensive experience in the agri-food universe, and also has the backing of prominent experts and collaborators worldwide. Since they began in 1994, several publications have seen the light of day: Mercacei Newsletter (weekly), Mercacei Magazine (quarterly), Olivatessen by Mercacei (annual and in English), Mercacei Guide to Olive Oil Manufacturers and Packers (biennial), Industrial Guide to the Olive and Olive Oil Sector (biennial) and EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils Guide (annual and in a bilingual Spanish-English edition).

The latter compiles the TOP 100 of the best oils in the world, recognising the twenty best small EVOO producers and the ten healthiest extra virgin olive oils according to their polyphenol content. The latest edition, presented a few months ago, also has a section dedicated to gastronomy. The foreword is written by Elena Arzak, chef at the three-Michelin-starred Arzak restaurant; renowned chefs such as Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodríguez and Toño Pérez offer us an appealing collection of olive-based appetisers; while in "12 months, 12 dishes with EVOO" they present us with a delicious selection of international dishes, one for each month of the year. The guide is completed with interesting articles such as "All the curiosities hidden in virgin olive oil", "EVOO sneaks into TV series" or "EVOO & meat, the perfect pairing".

La edición de 2024 recoge también los EVOOLEUM Packaging Awards 2024, que premian los diseños más bonitos, tanto nacionales como internacionales. Además de los que se presentan exclusivamente a estos galardones, en estos premios participan los AOVEs que concurren a los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Extra-EVOOLEUM Awards organizados por el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).
Repartidos en cuatro categorías - Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible-, los ganadores de la última edición son estos.

The 2024 edition also includes the EVOOLEUM Packaging Awards 2024, which recognise the most beautiful designs, both national and international. In addition to those presented exclusively for these awards, there are also those participating in the EVOOLEUM International Awards for Quality Extra Virgin Olive Oil, organised by the Mercacei Publishing Group and the Spanish Association of Municipalities of the Olive Tree (AEMO).
Divided into four categories - Best Premium Extra Virgin Olive Oil Design, Best Innovative Design, Best Retail Range Design and Best Sustainable Design - the winners of the latest edition are as follows.



Mejor Diseño AOVE Premium
COLONNA MOLENSIS XXV, de Marina Colonna Soc. Agr. SRL de Italia se llevó la Medalla de Oro por su elegancia. Un AOVE blend 100% italiano de edición limitada de las variedades peranzana, ascolana y nocellara con DOP Molise que remite a la historia de la familia Colonna, una de las más antiguas y nobles de Italia. Presenta un aroma herbáceo, una buena carga de frutado verde y con claras notas de verduras: tomate verde y alcachofa.

Best Design Premium EVOO
COLONNA MOLENSIS XXV, from Marina Colonna Soc. Agr. SRL of Italy won the Gold Medal for its elegance. A limited edition 100% Italian EVOO blend of Peranzana, Ascolana and Nocellara with PDO Molise that refers to the history of the Colonna family, one of the oldest and noblest in Italy. It has a herbaceous aroma, a good load of green fruitiness and clear notes of vegetables: green tomato and artichoke.







Mejor Diseño AOVE Premium
La Medalla de Plata recayó en INVICTO AOVE, una gama de monovarietales de cosecha temprana procedentes de la Campiña Norte de Jaén. AOVE Arbosana se presenta en una botella noble e imponente, con un espectacular diseño que representa a la diosa Victoria con sus características alas, destacando por su elegante tipografía y un estuche triangular. La variedad Arbosana presenta un color dorado verdoso y en el paladar resulta sublime y extraordinario por su mezcla de sabores dulces, amargos y picantes con sutiles notas aromáticas y frutales como la manzana verde, el tomate o la almendra que dejan huella por su intensidad.

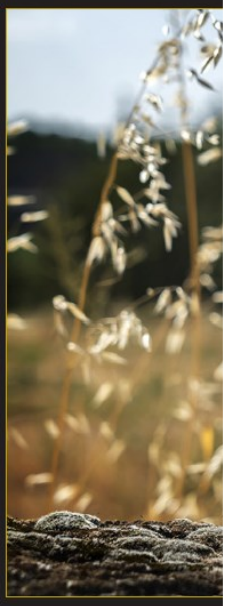
Best Design Premium EVOO
The Silver Medal went to INVICTO AOVE, a range of early-harvest single-variety olive oils from the northern countryside of Jaén. Arbosana EVOO comes in a noble and imposing bottle, with a spectacular design representing the goddess Victoria with her characteristic wings, standing out for its elegant typography and a triangular case. The Arbosana variety has a greenish-golden colour and on the palate it is sublime and extraordinary due to its mixture of sweet, bitter and spicy flavours with subtle aromatic and fruity notes such as green apple, tomato or almond that leave their mark due to their intensity.



Mejor Diseño AOVE Premium
La Medalla de Bronce se la llevó VIZCONDE DE ALMANSA, de Oleícola Jaén, un monovarietal coratino de cosecha temprana de olivares ubicados en las fértiles tierras de la Vega del Guadalquivir. Calidad, lujo y nobleza en un envase que destaca por su creatividad y que en palabras del jurado nos recuerda a un "refinado cuento inglés y un cuadro aristocrático, con la botella portando un elegante escudo nobiliario". La gráfica es una interpretación romántica de la obra "The rescue of the dog" - Norbert Schrödl, 1873-, transformada en una escena simpática donde la naturaleza y su fauna toman protagonismo.

Best Design Premium EVOO
The Bronze Medal went to VIZCONDE DE ALMANSA, from Oleícola Jaén, an early-harvest single-variety Coratina olive from groves located in the fertile lands of the Guadalquivir floodplain. Quality, luxury and nobility in a container that stands out for its creativity and which, in the words of the jury, reminds us of a "refined English tale and an aristocratic painting, with the bottle bearing an elegant coat of arms". The graphic is a romantic interpretation of the work "The rescue of the dog" - Norbert Schrödl, 1873-, transformed into a charming scene where nature and its wildlife take centre stage.





Mejor Diseño Innovador
AU (Aceites Únicos) de Grupo Empresarial Magoase fue reconocido con el Oro en innovación por su presentación en una lata con forma de lingote de oro que, a juicio del jurado, "representa a la perfección el concepto de oro líquido en un diseño armónico y obvio, pero al mismo tiempo original". Esta empresa, que lleva más de doscientos años dedicándose al cultivo tradicional del olivo escuchando a la naturaleza y respetando sus tiempos, presenta un aceite de oliva virgen extra de calidad premium extraído únicamente de aceitunas de la variedad picual recogidas en su punto óptimo, procedentes de la primera prensa de la aceituna y rescatando la esencia más pura del fruto. De gran estabilidad y color verde frutado, presenta aromas frescos con toques a manzana y madera.

Best Innovative Design
AU (Aceites Únicos) by the Magoase Business Group was recognised with the Gold in innovation for its presentation in a can in the shape of a gold ingot which, in the opinion of the jury, "perfectly represents the concept of liquid gold in a harmonious and obvious, but at the same time original design". This company, which has been dedicated to the traditional cultivation of olive trees for more than two hundred years, listening to nature and respecting its times, presents a premium quality extra virgin olive oil extracted only from olives of the picual variety harvested at their optimum point, coming from the first pressing of the olive and capturing the purest essence of the fruit. Highly stable and with a fruity green colour, it has fresh aromas with hints of apple and wood.





Mejor Diseño Innovador
Con la Medalla de Plata fue reconocida NAI 3.3, de OPG Nives Morović, un AOVE ecológico producido en Villa Nai 3.3, un exclusivo boutique resort situado en la isla croata de Dugi Otok, en el corazón de Dalmacia (Croacia). El envase, que cautivó al jurado, aúna elegancia, atractivo formato y sencillez, siendo un claro ejemplo del concepto "menos es más". Elaborado con una combinación de varios tipos de aceituna: karbunčela, oblica, pendolino y leccino, se caracteriza por un pronunciado aroma afrutado, sabor dulce-picante y alto contenido de polifenoles.

Best Innovative Design
The Silver Medal was awarded to NAI 3.3, by OPG Nives Morović, an organic extra virgin olive oil produced at Villa Nai 3.3, an exclusive boutique resort located on the Croatian island of Dugi Otok, in the heart of Dalmatia (Croatia). The packaging, which captivated the jury, combines elegance, an attractive format and simplicity, being a clear example of the concept "less is more". Made with a combination of several types of olives: Karbunčela, Obleca, Pendolino and Leccino, it is characterised by a pronounced fruity aroma, a sweet-spicy flavour and a high polyphenol content.



Mejor Diseño Innovador
TROPICUAL de Mangrove Studios, un proyecto nacido en la Costa Tropical de Granada se alzó con la Medalla de Bronce por su original presentación, un packaging que "de puro tradicional es innovador", del que el jurado destacó el juego de palabras de su nombre y el paño que envuelve las dos latas que recuerda a los que empleaban las abuelas para el almuerzo. Ecológico De Sierra y Ecológico De Vega son dos zumos de aceituna Picual 100% ecológico elaborado con el máximo cuidado, de cosecha temprana, recogida al vuelo y extracción en frío para una calidad premium.

Best Innovative Design
TROPICUAL by Mangrove Studios, a project born on the Costa Tropical of Granada, won the Bronze Medal for its original presentation, a packaging that is "purely traditional yet innovative" and of which the jury highlighted the play on words of its name and the cloth that wraps the two tins, reminiscent of the ones that grandmothers used for lunch. Ecológico De Sierra and Ecológico De Vega are two 100% organic Picual olive juices made with the utmost care, from early harvest olives picked as they fall from the tree and cold extraction for a premium quality product.



Mejor Diseño Gama Retail
La Medalla de Oro dentro de la categoría retail fue para HACIENDA EL PALO PREMIUM, de Aceites Hacienda El Palo, un monovarietal picual presentado en un envase cilíndrico de cristal transparente con tapón dosificador irrellenable. Armonía, transparencia del aceite, el verde y plata del color de la hoja de olivo y una información abundante, pero muy bien ordenada y diseñada fueron los elementos destacados por el jurado. Hacienda El Palo Premium es un aceite con un frutado verde medio-alto que presenta aromas de hierba, manzana y almendra, con notas importantes de hoja de olivo, tomate y alcachofa en menor medida. En boca es un aceite con un amargo medio y un picante un poco más intenso y agradable.

Best Retail Range Design
The Gold Medal in the retail category went to HACIENDA EL PALO PREMIUM, by Aceites Hacienda El Palo, a picual monovarietal presented in a cylindrical transparent glass container with a non-refillable dosing cap. Harmony, the transparency of the oil, the green and silver of the olive leaf and abundant information, but very well ordered and designed, were the elements highlighted by the jury. Hacienda El Palo Premium is an oil with a medium-high green fruitiness that presents aromas of grass, apple and almond, with important notes of olive leaf, tomato and, to a lesser extent, artichoke. On the palate it is an oil with a medium bitterness and a slightly more intense and pleasant spiciness.



Mejor Diseño Gama Retail
El AOVE griego ILIADA KALAMATA PDO EVOO Platium Line, de la empresa AGRO.VI.M, con sede en Kalamata (Messinia) y presencia en más de 50 países, se llevó la Plata por la ergonomía y practicidad de su envase de lata, de fácil manejo y preciso vertido, mientras que estéticamente el jurado destacó la imagen de la gota que cae, la grafía, el contraste de plata y blanco y una mayor vida útil en el lineal. Este AOVE presenta un color que va del verde esmeralda al verde dorado, un aroma frutado medio con aromas de fruta verde, ligero amargor y picor de ligero a medio y toques de plátano verde, vainilla, frutas exóticas, tomate maduro, melocotón y flores y un sabor suave, fresco y con cuerpo, afrutado medio, ligero amargor y picor de ligero a medio con regusto a pimienta.



Best Retail Range Design
The Greek extra virgin olive oil ILIADA KALAMATA PDO EVOO Platium Line, from the company AGRO. VI.M, based in Kalamata (Messinia) and present in more than 50 countries, won Silver for the ergonomics and practicality of its tin packaging, which is easy to use and pour from, while aesthetically the jury highlighted the image of the falling drop, the graphics, the contrast of silver and white and a longer shelf life. This EVOO has a colour ranging from emerald green to golden green, a medium fruity aroma with aromas of green fruit, light to medium bitterness and pungency and hints of green banana, vanilla, exotic fruits, ripe tomato, peach and flowers and a smooth, fresh and full-bodied flavour, medium fruitiness, light to medium bitterness and pungency with a peppery aftertaste.



Mejor Diseño Gama Retail
Por último, con la Medalla de Bronce fue reconocido MOLINO LAS TINAJAS, de la empresa del mismo nombre resultado de la unión de varias familias de agricultores de la comarca del Alto Guadalquivir. Con un diseño de packaging que fue calificado por el jurado como equilibrado, elegante, cómodo y compacto, se trata de un monovarietal picual de cosecha temprana de color verde intenso/verde amarillento y con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.

Best Retail Range Design
Finally, the Bronze Medal was awarded to MOLINO LAS TINAJAS, a company of the same name that is the result of the union of several farming families from the Alto Guadalquivir region. With a packaging design that the jury described as balanced, elegant, convenient and compact, it is an early harvest picual monovarietal olive oil of an intense green/yellowish green colour with its own characteristic aromas, without showing any signs of rancidity, alteration or contamination.

Best Sustainable Design
En esta categoría, estrenada en esta edición, el coupage de producción limitada CASTELL DE LA COSTURERA "ORÍGENES", de SAT Agrofruit, obtuvo la Medalla de Oro. Con un envase en el que el barro y el esparto son los protagonistas, así como un anillo de cobre que abraza ambos elementos, destacó para el jurado por sus materiales nobles, texturas y originalidad, observándose a simple vista que es sostenible y remitiendo al pasado, a la antigua forma de conservar los aceites. Obtenido de olivos centenarios y milenarios de variedades autóctonas y recuperadas.

Best Sustainable Design
In this category, which is new to this edition, the limited production blend CASTELL DE LA COSTURERA "ORÍGENES", by SAT Agrofruit, won the Gold Medal. With packaging in which clay and esparto grass are the protagonists, as well as a copper ring that embraces both elements, it stood out to the jury for its noble materials, textures and originality, and it is clear to see that it is sustainable and refers to the past, to the old way of preserving oils. Obtained from ancient and millenary olive trees of native and recovered varieties.

Best Sustainable Design
Un diseño sutil que conecta con la naturaleza y que destaca por la delicadeza en el troquelado de la etiqueta y su frescura y por la ventana del estuche que permite contemplar el producto fueron la razones por las que SUSTINERI, de la Cooperativa Agrícola Ntra. Sra. de los Ángeles SCA, se alzó con la Medalla de Plata. Estamos ante un coupage producido de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente, sin residuos de fitosanitarios.

Best Sustainable Design
A subtle design that connects with nature, which stands out for the delicacy of the die-cutting of the label and its freshness and for the window of the case that allows the product to be seen were the reasons why SUSTINERI, from the Cooperativa Agrícola Ntra. Sra. de los Ángeles SCA, won the Silver Medal. This is a blend produced in a sustainable and environmentally friendly way, without phytosanitary residues.





Best Sustainable Design
El pódium lo completo APALOSECO 750, de Adler Gestión, un complejo y equilibrado monovarietal ecológico cornicabra de cosecha temprana y edición limitada presentado en una exclusiva colección de 4.000 botellas de 750 ml. Envases imperfectos, numerados y ecodiseñados en vidrio 100% reciclado que el jurado valoró y aplaudió por la textura orgánica del vidrio y del estuche, así como el trabajo de la botella. Características que le valieron el reconocimiento con la Medalla de Bronce.

https://www.evooleum.com/
https://www.mercacei.com/

Best Sustainable Design
The podium is completed by APALOSECO 750, from Adler Gestión, a complex and balanced single-varietal organic early-harvest Cornicabra in a limited edition presented in an exclusive collection of 4,000 750 ml bottles. Imperfect, numbered and eco-designed containers made of 100% recycled glass that the jury valued and applauded for the organic texture of the glass and the case, as well as the workmanship of the bottle. These characteristics earned it the Bronze Medal.

https://www.evooleum.com/en/



LOVE COCINA

Febrero de 2025

Medio: Revista pág. 94 | **Sección:** A la última | **Espacio:** 115,00 cm²

Audiencia: | **Tirada:** 150.000 | **Valor publicitario**: 2.325´00 €



El mejor aceite se envasa con estilo

La prestigiosa **Guía EVOOLEUM** recoge, junto a los 100 mejores AOVEs del mundo según su calidad, los diseños de packaging más cuidados y bonitos… oro líquido por dentro y por fuera. El concurso EVOOLEUM Packaging Awards ha otorgado el Oro Mejor Diseño Sostenible a Castell de la Costurera Orígenes (en imagen), una excusa para probarlo ya.



Nueva Edición Limitada

Thermomix demuestra una vez más que un electrodoméstico puede ser mucho más que funcional, con el lanzamiento de una edición especial de su TM6. Con un exclusivo acabado blanco brillante y tecnología de vanguardia, este modelo no solo facilita la preparación de recetas espectaculares, sino que también aporta un toque de elegancia única a cualquier hogar.



Los mejores callos de España

El restaurante La Cantina de Villalegre, de Avilés, elabora los mejores callos de España. Así lo ha confirmado el primer premio del tercer Concurso Nacional de Callos de Lena, celebrado en Pola de Lena, dotado con 1.500 euros. El podio lo completaron El Lince, de Madrid, y Los Arcos, de Lugones, en tercer puesto.



El vino Zero que es noticia

Zero Zero Le Naturel es una bebida sin alcohol que aporta todas las sensaciones y el disfrute de una copa de buen vino. Para conseguir un vino desalcoholizado, primero se elabora el vino de la manera habitual. En el caso de Le Naturel, de forma artesanal. Después, se elimina el alcohol en un proceso que respeta los aromas y sabores del vino.

De estreno

Lafayette, uno de los grandes de la cocina francesa en Madrid, cuenta con un nuevo jefe de cocina. Se trata de **Pedro Muñagorri,** histórico cocinero de la ciudad, cuyo dominio de la cocina tradicional y vasca encaja a la perfección con la filosofía de brasserie de este lugar. La nueva carta ya está **enamorando... brasserielafayette.es**





El Mejor Carajillo 43

La gran acogida del primer concurso que se celebró en la última edición de **Madrid Fusión,** en el que participaron más de 30 destacados chefs de toda España, es un aliciente para esta nueva edición de 2025, que ya se está preparando. Quizá cuando leas esta noticia ya se sepa quién es el ganador...

Medio: VINOSYRESTAURANTES
Publicado: 01/02/2025
Edición: General
Sección: SOCIEDAD
Audiencia: 1.000
Valor: 400€



50 aspirantes a promesa de la alta cocina

Le Cordon Bleu Madrid ha seleccionado 50 estudiantes procedentes de 27 escuelas para acceder a la siguiente fase de la XIII edición del Premio Promesas de la alta cocina. Los 10 finalistas se anunciarán el 25 de febrero y competirán presencialmente en la sede de la escuela en Madrid en abril.



7 aceites españoles en el 'top' 10 mundial

Ya está en el mercado la 9ª edición de la Guía Evooleum (www.evooleum.com) –con prólogo de Elena Arzak– y por fin conocemos los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. El manchego Dehesa el Molinillo Coratina logra la primera posición en esta edición que tiene un 'top' 10 conformado por 7 AOVEs españoles, dos italianos y un croata.

Nueva bodega en la Ribera burgalesa

Entrecanales Domecq e Hijos comienza una nueva etapa en la D.O. Ribera del Duero con la reciente adquisición de una bodega en la Ribera burgalesa. La compañía continuará elaborando Secreto en la nueva bodega, así como nuevas creaciones en homenaje a la diversidad de zonas, suelos y alturas del viñedo.



Bar dedicado al ron en Madrid



Ubicado dentro del renombrado restaurante Petit Azca en el barrio de Tetuán de Madrid, ha abierto sus puertas un nuevo "Ti' Punch Rum Bar," un bar enfocado en una de las bebidas alcohólicas más antiguas de la historia. Sus creadores aspiran a convertirlo en el lugar ideal en la capital para disfrutar de cócteles de alta calidad a precios asequibles.

CUATRO REFERENCIAS A ELEGIR



Bodegas Familiares Matarromera también elabora aceite, y lo hace en la Almazara Oliduero, la primera ecológica de la provincia de Valladolid. Comercializan cuatro referencias: Oliduero Prestigio, arbequina y picual; Oliduero Ecológico, picual 100% Ecológico; Oliduero Cosecha Temprana, arbequina 100% sin enverar y Oliduero Secret Blend, arbequina, arbosana y picual en proporciones exactas.

ABC

Medio: ABC
Publicado: 01/02/2025
Edición: CORDOBA
Sección: MISCELANEA

Audiencia: 9.000
Difusión: 1.896 Ejemplares
Valor: 2.258€



Un responsable de una aceitera sirve en vasitos para cata en su puesto del Festival del Aceite de Oliva // M AYALA

Las Tendillas se convierten hasta el domingo en el escaparate de uno de los ***mejores Aoves del mundo****: el de Córdoba. Catas, ventas, rutas gastronómicas y paladar*

«Vengo a descubrir qué se hace con el mejor aceite»

ALFREDO MARTÍN-GÓRRIZ CÓRDOBA

Maya procede de Ucrania, se vino hace tres años a Córdoba debido a la guerra contra Rusia. Ya domina el castellano lo suficiente como para preguntar con soltura sobre cómo apuntarse a una cata que organiza la Asociación Española de Municipios del Olivo. El año pasado se la perdió.

«En Ucrania se utiliza el aceite de oliva, pero mucho más el de girasol, ya que el clima no es propicio para plantar olivos». A la pregunta de si, debido a sus estancia en la ciudad, le ha gustado el aceite de oliva, asiente con una amplia sonrisa, que se podría traducir perfectamente como «es lo más». Esta mujer es uno de las muchas personas que ya llenan la plaza de Las Tendillas incluso minutos antes de la inauguración oficial del II Festival del Aceite Virgen Extra.

«Hay determinadas empresas que son muy conocidas, por lo que sabes de sobra que van a elaborar muy buen aceite, vengo al festival precisamente para descubrir el que procede de aquellas que no tienen tanto prestigio o reconocimiento y que pueden estar haciendo este año un aceite de verdadera calidad», ha señalado Juan Antonio García, que acude al evento como forma de probar productos de cara a la venta en su tienda, Olivid Judería, situada en la calle Judíos.

«El aceite no deja de ser zumo de aceituna, por lo que cada año es diferente, así que vengo a catar todo lo que pueda», apostilla recordando que una cuestión muy interesante para el público neófito es comparar los aoves que se venden aquí con los que se pueden comprar en los lineales.

Como sucediera en la edición anterior, el festival ha levantado grandes expectativas, y desde primera hora este viernes ya se encontraba repleto de visitantes distribuidos por zonas de cata de aceite con pan, el juego de la oca mediterránea, explicaciones sobre cómo se produce la extracción (maquinaría incluida) o áreas que recibían los dibujos del concurso infantil.



Autoridades y representantes del sector aceitero en la inauguración // ABC

«Córdoba tiene algunos de los mejores aceites del mundo y es la segunda productora; ésta es una iniciativa muy buena»

«Córdoba cuenta con algunos de los mejores aceites del mundo, y es una de las provincias que más produce, por lo que una iniciativa como ésta es muy buena tanto para dar a conocer el aceite de oliva virgen extra como para la promoción de cada marca», ha declarado el gerente de Molino las Tinajas, Blas Muñoz Relaño, que puede presumir del reciente reconocimiento que han obtenido en los 'Evooleum Packaging Awards', centrados en esta ocasión en la presentación y el envase.

Como su empresa, repiten en el festival Los Raigones, con su director comercial, José Antonio Jiménez, al frente: «Consideramos que el año pasado el festival estuvo fantástico, y este año está un poquito mejor, además el sitio es inmejorable, porque acogemos tanto a la gente que se ha enterado de que hay festival como a la que pasa».

Empresas diversas

Además de los expositores representantes de muy diversas empresas del aove, hacen acto de aparición artesanos especializados que tienen relación con el mundillo, como la Asociación de Cesteros Tradicionales de Posadas. Florentino, Francisco, Rosabel, Mari Carmen y Andrés se encuentran a punto de enseñarles a una clase de niños cómo se hacen las cestas y otros artículos que se pueden ver en su puesto.

«Las diversas denominaciones de origen teníamos interés en contar con un escenario como el que se nos ha brindado en las Tendillas, pero invitaría a los políticos a que hicieran un esfuerzo para que, una vez consolidada esta feria, fuésemos capaces incluso de exportarla», ha apuntado el presidente de la D.O.P. Baena, Javier Alcalá.

Por su parte, el presidente de la D.O.P. Priego de Córdoba ha apostado por dirigir el festival existente a unos objetivos de promoción externa. El delegado territorial de Agricultura de la Junta de Andalucía, Francisco Acosta, recordó que el sector superó el año pasado y por primera vez a Italia en el mercado estadounidense. «Supone el 50% de la renta agraria, con más de mil millones de euros de facturación anual, además de ser el segundo producto en cuanto a exportaciones». El presidente del Instituto Provincial de Desarrollo Económico, Félix Romero, el ente organizador, destacó la colaboración del sector hostelero, bien con las exhibiciones de cocina, bien con la ruta gastronómica que se realiza este fin de semana.

Medio: periodistadigital.com
Publicado: 05/02/2025
Audiencia: 2.980.786
Edición: Digital
Valor: 3.696€
Sección:
URL: periodistadigital.com/elbuenvivir/20250205/canciones-pu...

Los mejores AOVE de España por menos de 12 € de la mano de la Guía Evooleum - El buen vivir de Juan Luis Recio

¿Casi 9 euros por medio litro de aceite? Lo primero que se tiende a pensar es que es caro. Pero, ¿cuánto dura una botella de AOVE? Ese Hablamos de se aceite bueno. rico, que se saborea y que utilizamos para alegrar las tostadas mañaneras, terminar una crema o unos chipirones a la plancha, aliñar una ensalada… Lo cierto es que bastante. Sin olvidar además todos los beneficios que aporta a nuestra salud este superalimento. Y ya que vamos a invertir ese dinero en un buen aceite, vamos a descubrir cuáles son los mejores y más económicos de **España** con la **Guía Evooleum**.

El TOP 100 de los **Evooleum Awards 2024** cuenta con representación de 11 países, y **España**, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 59 AOVE. De ellos, 10 tienen un precio inferior o igual a 12 € y serán sin duda un estupendo aliado en la cocina. Otra buena opción es tomar nota de este listado para regalar, porque, ¿quién no aprecia un regalo gourmet de categoría, como puede ser un vino o una botella de oro líquido? Estos son los AOVE con un precio inferior a 12 €:



1. *Dehesa El Molinillo Empeltre*, Nortia Agricultura S.A. (Ciudad Real). Variedad empeltre: 8,96 €
2. *Prólogo Picual*, Jaencoop SCA 2º Grado (Jaén). Variedad picual: 9,17 €
   3. *Palacio de los Olivos Arbequina*, Olivapalacios S.L. (Ciudad Real). Variedad arbequina: 9,88 €
3. *Palacio de los Olivos Picual*, Olivapalacios S.L. (Ciudad Real). Variedad picual: 9,88 €
4. *Fuente del Rey*, Muela-Olives S.L. (Córdoba). Variedad hojiblanca: 9,95 €
5. *Fidelco Gold Arbequina*, Aceites Delgado S.L. (Guadalajara). Variedad arbequina: 10,50 €
6. *Fuente Ribera*, Manuel Molina Muñoz e Hijos S.L. (Córdoba). Variedad picuda: 10,50 €
7. *Cortijo La Toquera Coupage*, La Toquera S.L.U.(Córdoba). Variedad hojiblanca, picual, pajarera: 11,33 €
8. *Azorla Gran Selección Royal*, Aceites Cazorla S.C.A. (Jaén). Variedad royal:11,40 €
9. *Olivarjona*, S.C.A. San Fernando (Jaén). Variedad picual: 12 €

Pero si algo tenemos claro después de todos estos años, es que la **Guía Evooleum** es mucho más que una serie de listas, porque cuenta con mucha gastronomía… El prólogo de este año lo protagoniza **Elena Arzak**, chef del triestrellado restaurante **Arzak**, **Premio Nacional de Gastronomía 2010** y **World's Best Female Chef 2012**. Le siguen un atractivo recetario de aperitivos con aceituna con propuestas de **Paco Roncero**, **Mario Sandoval**, **Begoña Rodrigo** y **Toño Pérez**; y '*12 meses, 12 platos con AOVE'*, una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año; además de interesantes artículos como '*Todas las curiosidades que esconde el virgen extra'; 'El AOVE se cuela en las series de TV'* o *'AOVE & carne, el maridaje perfecto'* entre otros.

Con una periodicidad anual, la **Guía Evooleum** -castellano/inglés-, se puede adquirir en su web al precio de 19,50 €. Una publicación muy especial que, gracias a su éxito entre chefs y *foodies*, se ha convertido en la más influyente a nivel mundi

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: lavanguardia.com
Publicado: 07/02/2025
Audiencia: 30.736.707
Edición: Digital
Valor: 38.113€
Sección:
URL: lavanguardia.com/comer/al-dia/20250207/10360159/motivos...

¿Por qué motivos se conoce la gastronomía española en el mundo?

Se suele decir que España, a pesar de su potencial gastronómico, no ha sabido internacionalizarse. En comparación con otras gastronomías, como la italiana, la japonesa o la mexicana, la española todavía no ha conseguido meterse en el día a día de otros países. Si aquí, quien más quien menos, consume pizza, sushi o tacos como algo habitual, es más raro que recetas españolas se sumen a la dieta de otros países, incluso tampoco a la de nuestros vecinos. No obstante, el proceso de internacionalización de la gastronomía española se aceleró en la década de los 90 y hoy podemos celebrar distintos logros.

Han sido numerosos los cocineros españoles multipremiados que han obtenido el reconocimiento de todo el planeta, posicionando el país como un referente gastronómico mundial, con un total de 291 restaurantes galardonados en la Guía Michelin, y el tercero con el mayor número de 3 estrellas. Sobre los cimientos puestos por la nueva cocina vasca siguió desarrollándose una cocina que puso el producto y la creatividad como pilares para su consolidación en el imaginario internacional. Y lo ha logrado en buena medida. Por ejemplo, hoy ir de tapas es una tendencia en ciudades británicas como Londres, donde proliferan bares y restaurantes que proponen una alternativa mediterránea al pub, en la que conviven el vino y la cerveza con raciones icónicas españolas.

Han sido numerosos los cocineros españoles multipremiados que han obtenido el reconocimiento de todo el planeta

Una búsqueda rápida arroja nombres que funden ambas tradiciones, como El Pirata of Mayfair, La Gamba Spanish Tapas Bar o Camino Shoreditch, todos con buenas puntuaciones según los usuarios. En este sentido, ICEX España Exportaciones e Inversiones creó el sello '*Restaurants from Spain*' para promocionar aquellos restaurantes que apuesten por la gastronomía española en el mundo, que ya son 91 en Estados Unidos, 41 en China y 40 en el Reino Unido.



Ferran Adrià en la portada de 'The New York Times'

Ferran Adrià en la portada de 'The New York Times'

Asimismo, España no es solamente exportadora de una forma única de comer, sino también de sus productos. Según el informe elaborado por la Real Academia de Gastronomía Española junto a la consultora KPMG, la carne de cerdo, el aceite de oliva, los cítricos, los vinos y las hortalizas son los principales productos agroalimentarios exportados por España. No en vano, la última campaña del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación afirmaba que España es “el país más rico del mundo”, tanto por sus productos deliciosos como por su variedad. No obstante, el mismo informe destaca que es, precisamente, la diversidad de la gastronomía española, con tantas y tantas variantes entre regiones gracias a las diferencias climatológicas y geográficas del país, es un factor que complica la formulación de un mensaje claro y unívoco con el que expresar qué es exactamente la gastronomía española.

España no es solamente exportadora de una forma única de comer, sino también de sus productos

En total, las exportaciones alimentarias tuvieron un valor de 66.796 millones de euros en 2023, lo que supone un crecimiento del 88% respecto a 2013 y significa que el sector de alimentación y bebidas es el tercer mayor sector exportador de la economía española, con una cuota del 17,4% sobre el total de las exportaciones de España.

¿Cuáles fueron los productos más exportados? Frutas, hortalizas y legumbres (34,1%), productos cárnicos (18,1%) y grasas y aceites (10,2%). En otras palabras, los cítricos, el aceite de oliva, los vinos y los productos del cerdo fueron los más demandados por los países importadores, y proporcionados por las más de 18 mil compañías exportadores del sector (como Francia, Alemania, Portugal, Italia o Reino Unido, que encabezan la lista), que constituyen el 13,5% de empresas exportadoras españolas.



Aceites de oliva virgen extra de origen español

Getty Images/iStock

El gusto por la calidad de estos productos españoles se manifiesta en sendos reconocimientos: el jamón ibérico es el mejor producto cárnico del mundo según el último ránking de Taste Atlas Awards; 91 aceites de oliva españoles bien puntuados en distintas listas, como la Guía EVOOLEUM o World’s Best Olive Oils; más de 250 reciben grandes puntuaciones en las

principales listas, elaboradas por Decanter, Tim Atkin o Robert Parker.

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 Vanguardia Magazine
Publicado: 16/02/2025
Edición: General
Sección: SOCIEDAD

Audiencia: 578.000
Difusión: 292.409 Ejemplares
Valor: 38.979€

ESCAPADA

Todo al verde

Por Lydia Gullatz

GIRÓN FOTÓGRAFO / 500PX



Artiem Asturias
Un hotel para desconectar en Quintueles-Villaviciosa

BIENESTAR EN UN PARAÍSO NATURAL



Interiores
Ambiente acogedor y contemporáneo

La primera imagen que viene a la mente al pensar en Asturias es un gran prado verde. Justo lo que uno ve al llegar al Artiem Asturias; kilómetros de prados infinitos de color esmeralda que se expande hasta el horizonte. Situado a las afueras de Quintueles, a tan solo diez minutos de Gijón, el Artiem ofrece una ubicación perfecta para aquellos que aman tanto el mar como la montaña, justo en medio de ambos mundos.

El hotel asturiano es mucho más que un lugar para dormir. La estética moderna combinada con toques rústicos crea una atmósfera relajante desde el primer momento en que se pone un pie en la recepción. El entorno invita a la paz y a la desconexión total, y los servicios, a cuidarse.

El edificio cuenta con gimnasio, una zona de spa y otras áreas de confort y bienestar, pero la joya de la corona es sin duda el restaurante The Green. Con una propuesta gastronómica que apuesta por los ingredientes de proximidad, sostenibles y de la más alta calidad, consiguió formar parte de la guía Michelin en el 2024. Cada plato combina el auténtico sabor asturiano con un toque innovador, enriqueciendo así la experiencia gastronómica.

Es imposible no enamorarse de la piscina de agua caliente exterior en la que disfrutar de un buen baño relajante, incluso en los días más gélidos. Sin embargo, para los más frioleros, el spa ofrece distintos recorridos hidrotermales, de aguas a diferentes temperaturas que favorecen la circulación y equilibran el ritmo cardiaco. Además, realizan tratamientos faciales y corporales para rejuvenecer y recuperar la calidad de la piel con productos de primera marcas como Natura Bissé. En el Artium se trata tanto la mente como el cuerpo en busca de la armonía total.

Los huéspedes también disponen de una selección de actividades al aire libre para poder aprovechar y disfrutar al máximo su estancia en Asturias. Las zonas naturales cercanas a Villaviciosa y al monte Deva están rodeadas de rutas de senderismo para dejar atrás el estrés urbano, mientras que aquellos que prefieran el agua pueden optar por deportes acuáticos como el kayak, el surf o simplemente pueden explorar los acantilados y las playas del norte. Se recomienda acercarse a alguno de los miradores próximos a Gijón para obtener las mejores vistas del océano, y probar el marisco de la zona pesquera acompañado de la auténtica sidra asturiana.



The Green
El restaurante mezcla tradición e innovación con productos de proximidad





SPA
500m² de aguas hidrotermales y tratamientos para recuperar el equilibrio

FCAFOTODIGITAL



CON PREMIO

Oro líquido

Texto **LIDIA BERNAUS**





Gaudea Signature
DOP Les Garrigues elaborado con arbequina de cosecha temprana, distinguido con una medalla de plata en la New York International Olive Oil Competition 2024

Priordei
Casa bicentenaria en la comarca del Priorat cuya variedad de rojal ha obtenido la medalla de oro NYIOOC 2024



Colonna Molensis XXV
Vencedor del mejor diseño AOVE premium de la la prestigiosa Guía Evooleum, un 'blend' 100% italiano de edición limitada



Kylatt
El AOVE de aceitunas arbequinas, procedente de los campos de Fruits de Ponent, ha sido premiado como uno los mejores frutados verdes intensos de Catalunya

Finca la torre
La variedad hojiblanca en Bobadilla ha sido distinguida con el premio Sabor a Málaga al mejor aceite de oliva virgen extra.



Medio: MARIECLAIRE
Publicado: 24/02/2025
Edición: General
Sección: SOCIEDAD

Audiencia: 129.000
Difusión: 73.065 Ejemplares
Valor: 20.681€

agenda
lo último

QUÉ HAY **DE NUEVO**

DESCUBRE TODAS **LAS NOVEDADES** QUE ESTÁN DANDO QUE HABLAR ESTA TEMPORADA.

por **Clara Narváez**



ORO LÍQUIDO

La prestigiosa Guía Evooleum de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo ha reconocido con la medalla de oro en Innovación a Au (Aceites Únicos), del Grupo Empresarial Magoase, por su original presentación en una lata con forma de lingote de oro, que captura el concepto de "oro líquido" con un diseño armónico y distintivo.



2 LA ALIMENTACIÓN Y EL DEPORTE

EL DOCTOR FERNANDO MATA NOS AYUDA A COMPRENDER LA RELACIÓN ENTRE ALIMENTACIÓN Y RENDIMIENTO DE ÉLITE EN SU OBRA 'COMER PARA GANAR: LA GUÍA DEFINITIVA DE LA NUTRICIÓN DEPORTIVA'. UN LIBRO QUE NOS LLEVA A TRAVÉS DE LA HISTORIA DE LOS HITOS DEPORTIVOS Y SU EVOLUCIÓN PARALELA DE SUS ESTRATEGIAS NUTRICIONALES. (ED. PINOLIA).



3

CAPTURAR LOS MEJORES MOMENTOS

El nuevo modelo Redmi Note 14 Pro+ 5G ofrece una resolución de pantalla 1.5K nítida que resalta cada detalle. Su sistema de cámara, como el del resto de la serie Redmi Note 14, está diseñado para una fotografía de nivel premium. Liderando el camino, las variantes Pro cuentan con un potente sistema de cámaras AI de 200 MP de nivel profesional con estabilización óptica de imagen (OIS), lo que permite a los usuarios capturar detalles increíbles.

Medio: VINOSYRESTAURANTES
Publicado: 01/03/2025
Edición: General
Sección: SOCIEDAD
Audiencia: 1.000
Valor: 400€

Alimentaria & Hostelco calienta motores

La próxima edición de Alimentaria & Hostelco, que tendrá lugar del 23 al 26 de marzo en Barcelona, presentará una propuesta única y reforzada para la restauración y la hostelería, además de ofrecer la máxima representatividad para el resto de sectores que componen la industria alimentaria y su cadena de valor.



Catalunya, región mundial de la gastronomía



El Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo ha nombrado a Catalunya Región Mundial de la Gastronomía 2025. En el marco de FITUR, la Agència Catalana de Turisme celebró el nombramiento en un evento, inaugurado por el presidente de la Generalitat, Salvador Illa, que tuvo lugar en la Real Fábrica de Tapices de Madrid y que congregó a personalidades de todo el país.

ARTE DE CHOCOLATE



El Museo del Prado y Paccari han diseñado dos tabletas de chocolate exclusivas que unen la excelencia del chocolate premium artesanal de Paccari con imágenes de obras de arte como El Jardín de las Delicias de El Bosco y el Paso de la Laguna Estigia de Patinir.

Nueva pasta de oliva verde



Caviaroli ha presentado su nueva pasta de oliva verde, un concentrado exclusivo diseñado para inspirar y deleitar a chefs y amantes de la cocina. Este producto actúa como un auténtico potenciador del sabor. Con solo una pequeña cantidad, realza el carácter de cualquier plato, aportando un toque único y equilibrado de oliva verde a salsas, guisos o cualquier otra creación culinaria.



AOVES ASEQUIBLES

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2024 cuenta con representación de 11 países, y España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 59 AOVEs. De ellos, 10 tienen un precio inferior o igual a 12 €.

Medio: www.cronicalibre.com
Publicado: 12/03/2025 **Audiencia**: 28.676
Edición: Digital **Valor**: 520€
Sección:
URL: cronicalibre.com/cultura/aove-el-elixir-dorado-paladar/...

12/03/2025

AOVE, el elixir dorado que enamora el paladar

Email

El Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) no es solo un ingrediente, es la esencia misma de la cocina mediterránea, un elixir capaz de transformar cualquier bocado en una experiencia sensorial. Desde su aroma vibrante hasta su compleja estructura en boca, cada gota encierra la historia de un fruto cuidado con esmero y cosechado en su punto exacto. No todos los AOVEs son iguales, estos son nuestros favoritos.

Los AOVEs más exclusivos se distinguen por su intensidad aromática, su equilibrio perfecto entre amargor y picante, y una frescura que despierta el paladar. Variedades como la Arbequina, la Picual o la Hojiblanca, cuando se trabajan con maestría, dan lugar a aceites de una pureza extraordinaria, apreciados por chefs y amantes de la gastronomía que buscan calidad sin concesiones. En este recorrido, exploramos los AOVEs más excepcionales, esos que han llevado el oro líquido más allá de la cocina para convertirlo en una obra de arte embotellada. Son nuestros favoritos,

Casas de Hualdo - Coupage Reserva de la Familia y Monovarietales

¿Un aceite que sabe a campo, frescura y tradición? Este Coupage Reserva de la Familia de Casas de Hualdo tiene todo eso y más. Producido en la finca Ventilla, en Toledo, este aceite es una mezcla excepcional que te transporta a la esencia misma de su terruño. Con su aroma a hierba recién cortada, almendra verde y un toque de tomate fresco, cada gota cuenta una historia.

En boca, es suave pero con carácter: su amargor moderado y picante elegante dejan un sabor persistente que le da un toque superlativo a cualquier plato. Ideal para variar y divertirse: desde el mundo vegetal hasta recreo para carnívoros, es un tesoro para quienes buscan equilibrio entre lo rústico y lo refinado. Además, su selección de exquisitos monovarietales -Cornicabra, Manzanilla, Picual y Arbequina- ofrece una paleta variada de emociones, apta para todas las opciones: desde la potencia del primero hasta la delicadeza del último. PVP 16 €

Castillo de Canena - Primer Día de Cosecha

Uno de los AOVEs más exclusivos y emblemáticos. Elaborado con pasión incansable y compromiso supremo con la sostenibilidad, por los hermanos Rosa y Francisco Vañó en el castillo familiar, la edición de este año rinde homenaje al arquitecto Andrés Valdevira, padre del Renacimiento español y responsable de la remodelación del castillo, en el 450 aniversario de su muerte.

Si el Primer Día de Cosecha de Castillo de Canena tuviera una personalidad, sería ese amigo de alta alcurnia que se mueve con soltura en cualquier compañía estimulante. Gracias a su recolección supertemprana (como apropiadamente sugiere el nombre) tiene una frescura que se nota de inmediato y cada gota nos acerca a las puertas del paraíso.

El Picual despliega notas de hierba, tomatera y un sutil toque de alcachofa, mientras que el Arbequina es más suave, con aromas de manzana verde y un toque refinado de alloza. ¡ El equilibrio perfecto ! Si los cocineros más famosos consiguen verdaderas obras de arte utilizándolos, imagínate el firmamento al que podrían ascender tus platos. No es casualidad que sea un favorito entre los chefs estrellados. PVP 23.90 €

Palacio de los Olivos

¿Buscas un aceite que hable de calidad, tradición y excelencia? Entonces Palacio de los Olivos es para ti. Puede presumir de ser uno de los AOVE más premiados del mundo en la variedad Picual y en la variedad Arbequina. Lo confirman más de 300 premios nacionales e internacionales.

Elaborado exclusivamente con aceitunas de la variedad Picual en su punto óptimo de maduración, su extracción en frío preserva al máximo sus aromas y propiedades. El resultado es un frutado verde intenso, con un equilibrio perfecto entre amargo y picante, como una sinfonía de hierbas frescas, almendra y frutas verdes en cada gota.

Su alta estabilidad y riqueza en antioxidantes lo convierten en un aliado perfecto tanto para realzar platos en crudo como para acompañar verduras, pescados y carnes a la parrilla. Cultivado en el microclima privilegiado de Ciudad Real, Palacio de los Olivos es un homenaje al olivar bien cuidado y a la pasión por un AOVE que se queda en el recuerdo. PVP 9.95 €

Conde de Benalúa Bio

Desde las alturas de Sierra Nevada, llega el AOVE Conde de Benalúa Bio, con una personalidad fuerte como el viento que sopla entre sus olivos. Cultivado a más de 900 metros de altitud, es el resultado de olivos que prácticamente tocan el cielo y de un equipo que mima cada gota con esmero. La variedad estrella aquí es la Picual, una aceituna resistente y con carácter, que aporta un punto de picante que hace cada bocado memorable.

En nariz, se perciben notas de hierba fresca, almendra verde y un toque de tomate maduro. Su amargor y picante equilibrados lo convierten en el culmen de cualquier ensalada, pastas o platos de carne con más personalidad. Con una Denominación de Origen y un proceso sostenible, este aceite refleja el respeto por la tierra y la autenticidad de su origen. PVP 7.95 €

L'Unic 1000 Años Farga Oleomile

Un zumo de aceitunas que esconde una historia increíble. De hecho es la historia misma embotellada. Sus olivos Farga, con más de 1.000 años en pie en la comarca del Maestrazgo (Tarragona), han visto desfilar a romanos, árabes y reyes. Sobrevivieron guerras, sequías y el paso del tiempo, y aún hoy siguen dando frutos, aunque en cantidades muy limitadas. Porque olivos así no se encuentran todos los días, y su producción es tan exclusiva como su calidad.

La variedad Farga es probablemente una de las más antiguas que aún existen, una reliquia viva que sigue ofreciendo un aceite excepcional. Su color verde dorado ya anticipa lo que viene: un aroma intenso con notas de nuez verde y hierba fresca. En boca, es suave pero con carácter, con un equilibrio perfecto entre dulzura, un toque amargo y ese punto especiado que deja huella.

Perfecto para ensaladas gourmet, vegetales simples y creativos o carnes asadas o simplemente para disfrutar con un buen pan crujiente. L'Unic Farga es el legado de un olivar milenario. Un auténtico lujo que solo unos pocos podrán probar . PVP 55.46 €

Mestral Cambrils

Este aceite es para los que buscan suavidad, frescura y equilibrio en cada gota. AOVE Mestral es como esa brisa mediterránea que acaricia tu paladar sin prisas. Elaborado con aceitunas Arbequina, se distingue por su frutado verde, con notas de hierba fresca y almendra verde. Es de esos aceites que no necesitan gritar para destacar: su elegancia está en su delicadeza.

Su acidez mínima y el toque ligero de amargor y picante lo hacen delicioso para platos delicados y sutiles, o por qué no, para mojar pan como si no hubiera un mañana. Detrás de este oro líquido está la Cooperativa Agrícola de Cambrils, en la Costa Dorada, donde el mar y el clima mediterráneo dan a sus olivos un carácter único.

Con más de 100 años de tradición, aquí el aceite forma parte del paisaje y la cultura de la zona. Además, su compromiso con la sostenibilidad lo convierte en una elección consciente para quienes disfrutan del buen comer y valoran el origen de lo que llevan a la mesa. PVP 9.60 €

Coratina - Dehesa El Molinillo

La Coratina no es de las que se quedan en un segundo plano. Es intensa, con carácter y un punto rebelde que la hace imposible de ignorar. Con una recolección temprana, este AOVE tiene un toque especiado que te atrapa al instante. Notas de almendra verde, alcachofa y un sutil tostado se combinan en un aceite que no se anda con rodeos: fuerte, persistente y con una personalidad arrolladora.

Aunque nació en Italia, esta variedad ha encontrado en España un hogar donde brillar. Y vaya si lo ha hecho. Dehesa El Molinillo, en Ciudad Real, ha conseguido algo histórico: su AOVE monovarietal de Coratina ha sido elegido el mejor del mundo en la Guía Evooleum 2024/2025.

Como si la aceituna dijera: « ¡ Mira de lo que soy capaz ! » Es perfecto para platos que necesitan un compañero con garra: carnes curadas, estofados de esos que se cocinan a fuego lento o, simplemente, sobre pan crujiente. Porque cuando algo es así de bueno, lo mejor es disfrutarlo sin prisas. PVP 12.50 €

Nº 3 Picual Temprano Premium - Elizondo

Un producto que además del sabor alcanza la belleza. Con un color verde intenso que grita frescura, este aceite tiene notas de hierba recién cortada, plátano verde y un toque de higuera que lo hace inconfundible. Pero lo mejor es cuando lo pruebas: su amargor y picante están en equilibrio perfecto, y ese regusto almendrado es puro vicio.

Nace en tierras de Jaén, donde los olivos llevan siglos demostrando que saben hacer las cosas bien. En concreto, viene de la familia Elizondo, expertos en convertir aceitunas en oro líquido con un mimo que se nota en cada gota.

Este Picual no solo es potente y sabroso, sino que además tiene un contenido altísimo en polifenoles, así que es tan bueno para el paladar como para el cuerpo. Y si lo de dentro es espectacular, lo de fuera no se queda atrás. Su frasco es tan elegante que podrías confundirla con un perfume de lujo. Perfecto para regalar (o para presumir en tu cocina). Podría resultar conmovedor con un salmorejo bien hecho, o variedad de propuestas gastronómicas, porqué hace que todo suba de nivel. PVP 19.90 €

1490 Frasca Santa María

1490 Frasca Santa María Jade es un viaje en el tiempo y un homenaje a la historia y otro de los AOVE más exclusivos del mercado. Su nombre recuerda a la Santa María , la nave de Colón, y a las antiguas frascas de vidrio que llevaban aceite en las expediciones.

Elaborado con Arbequina de cosecha temprana, despliega unas notas refinadas, aromas de manzana verde, almendra y hierba recién cortada. Su sabor es suave pero con personalidad, perfecto para platos delicados, pescados o incluso postres. Y si su contenido es una maravilla, su envase no se queda atrás. Su frasca de vidrio con tapón de madera protege su calidad y luce espectacular en la mesa. ¿Un regalo original? ¿Un capricho bien merecido? Aquí tienes la respuesta. Cultivado en una finca familiar con un fuerte compromiso con la sostenibilidad, 1490 Frasca Santa María es el mix perfecto de historia, calidad y buen gusto. PVP 29.90 €

Etiquetas

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: epe.es
Publicado: 24/03/2025 **Audiencia**: 1.961.147
Edición: Digital **Valor**: 2.431€
Sección:
URL: epe.es/es/espana/madrid/20250324/anos-aceite-madrid-den...

Dos años de aceite de Madrid con denominación de origen: 18.600 botellas, un premio a la excelencia y mucho camino por recorrer

Una tiene una historia de más de dos siglos y ya elaboraba aceite de oliva en tiempos de Carlos IV. Otra, en cambio, no ha cumplido aún los ocho años y, sin embargo, ya ha conseguido que uno de sus aceites haya sido considerado el cuarto mejor del mundo. Una tercera, a 25 kilómetros de la Puerta del Sol, se publicita a sí misma como la única de Europa a la que se puede llegar en metro. Efectivamente, se encuentra a un paseo de 15 minutos de la estación de Arganda del Rey de la línea 9...

Las **13 almazaras que integran la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid** tienen perfiles muy distintos. El 28 de marzo se cumplirán dos años desde que la Comisión Europea la reconoció, la segunda más joven de la treintena que hay en España, pues unos meses después se sumó la de Villuercas Ibores Jara, en Cáceres. Y desde entonces, olivicultores y elaboradores de la región pelean frente a las fluctuaciones climáticas y la competencia en el mercado por hacerse un hueco entre los aceites de calidad.

"En realidad, la creación de la DOP es un proyecto que se inició en 2007, fruto del esfuerzo de todo el sector, olivareros, almazaras y organizaciones, con el apoyo de la Administración autonómica y del Imidra [el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario]", explica Esther Alonso, directora de su consejo regulador. Un proceso de 16 años que costó sacar adelante, pero que ha supuesto, asegura, "un reconocimiento al buen hacer que permite que haya un optimismo general sobre el futuro de aceite de oliva madrileño en un momento en el que es creciente el interés en la sostenibilidad y en la calidad".

La tradición y la especificidad para que se reconociera bajo una denominación de origen protegida aceite elaborado en Madrid, no obstante, estaban ahí. En la región hay **unas 24.000 hectáreas de olivar, de las que alrededor de 20.000 se ubican en la zona que cubre la DOP**, un área que abarca 38 municipios en torno al sureste de la Comunidad, especialmente en las cuencas del Henares y el Tajuña y en la Comarca de las Vegas. Entre las denominaciones de Montes de Toledo y la Alcarria, Madrid es en este sentido un territorio de transición. Tanto Montes de Toledo como Alcarria son 100% monovarietales, aceitunas de la variedad Cornicabra en el caso de la primera, y Castellana en el caso de la segunda.

En Madrid a estos dos variedades se suma la Manzanilla Cacereña, traída históricamente desde Las Hurdes a la zona de Campo Real hasta que algunos agricultores decidieron empezar a plantar árboles de esta variedad para tenerla cerca. También hay otras autóctonas, minoritarias: Carrasqueña, Gordal, Asperilla, y Redondilla. Para ser certificado por la DOP, un aceite tiene que estar elaborado al menos en un 80% con por lo menos dos de las tres variedades mayoritarias.

"A partir de ahí los almazareros van jugando con eso", detalla Alonso. **La Cornicabra, por ejemplo, suele tener atributos positivos más fuertes en cuanto a amargura y picantes; la Manzanilla Cacereña presenta más atributos de fruta**. Dependiendo de lo que a cada uno le gusta más como catador o de lo que piensa que demanda el mercado va elaborando su aceite". El pliego de condiciones de la DOP exige, además, otras cuestiones, como una elevada cantidad de polifenoles [antioxidantes naturales] o recoger la aceituna del árbol por debajo de un determinado índice de madurez, que redundan en una mayor calidad del aceite.

Tras años persiguiendo el reconocimiento por parte de Bruselas de la DOP, este fue a llegar en uno de los de producción de aceite más baja como consecuencia de la sequía. "Yo decía. 'No me lo puedo creer. Llevamos años esperando que salga y sale justo el año en que no hay un litro de aceite'. Acabamos el año sin aceite en las almazaras", recuerda la directora del consejo regulador. En un año de producción escasa era previsible que los elaboradores, con compromisos ya establecidos con proveedores, retiraran menos cantidad para certificar como de origen protegido un aceite de una denominación recién nacida y necesariamente más caro por las peculiaridades en su obtención.

Conquistar el kilómetro cero

Aun así, desde el consejo regulador quedaron gratamente sorprendidos al poder certificar **aceite de hasta 10 marcas diferentes bajo el sello de la DOP Aceite de Madrid durante su primera campaña, que serán 13 en la segunda**. Aunque la DOP cumple ahora dos años, en realidad solo se ha podido comercializar con el distintivo el aceite de la campaña de 2024, elaborado con la aceituna recogida a finales de 2023. "Para los aceites de calidad, la recolección se hace en octubre, noviembre o diciembre, que es lo que se comercializa durante el año siguiente", aclara Alonso. "Ahora estamos certificando e iniciando la venta de lo que se recogió el otoño pasado. Sabemos lo que se ha recogido, pero todavía falta aceite por certificar, así que la segunda campaña la cerraremos con datos cuando se inicie la siguiente, en otoño de 2025". Según adelantó hace un par de semanas el consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior de la Comunidad de Madrid, Carlos Novillo, la recolección ha subido un 15%.



alt="Distintas presentaciones de aceites de oliva virgen extra de la DOP Aceite de Madrid." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Distintas presentaciones de aceites de oliva virgen extra de la DOP Aceite de Madrid./ CONSEJO REGULADOR DOP ACEITE DE MADRID

La primera campaña concluyó con **18.600 botellas, una producción calificada desde la DOP como "modesta"**. Pero es que, como apunta Alonso, "queda todo por hacer". Empezando por dar a conocer el producto. "Ahora mismo, si le preguntas a alguien si hay aceite de Madrid, a lo mejor te llevas una sorpresa. A la gente le gusta el

producto de proximidad, pero tiene que saber que lo hay". De hecho, **aunque hay algunas exportaciones de aceite madrileño certificado a Centroeuropa o Inglaterra y se mantienen reuniones, es mayor la atención al kilómetro cero**. "Si se consiguiera que el producto madrileño fuera conocido en la propia capital ya estaba vendido".

Desde la DOP Aceite de Madrid, se tiene claro, además, que la apuesta es por la calidad. Los canales no son tanto el supermercado como la hostelería o las tiendas *gourmet*. Un consumidor, en definitiva, que "lo disfrute, sepa leer la etiqueta y entienda que detrás hay una certificación y unas garantías", una serie de exigencias que afectan a menores rendimientos de la aceituna en términos de cantidad que también se reflejan en los precios, como lo hacen el esfuerzo por buscar formas de envasado, de *packaging* y de presentación también más cuidadas. Con una horquilla entre los siete y los 25 euros, el precio medio de los aceites en la DOP está en torno a 12 o 13 euros (el medio litro).

Poco a poco ese hueco se va abriendo, también de la mano de premios y reconocimientos. "En su único año de vida, **varios aceites con DOP han obtenido premios en concursos y en la Guía Evooleum**", destaca Esther Alonso. Se refiere a la lista que anualmente elabora en inglés y en castellano el grupo editorial Mercacei con los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y que , en gran medida, sirve de referencia en el sector. En su última edición, un aceite ecológico de la DOP, Oleum Laguna de Blas, se situó en el puesto 22. La misma almazara madrileña elabora otro aceite con las variedades Hojiblanca y Picual que resultó elegido cuarto.

Hace menos de una semana, **la World Olive Oil Exhibition (WOOE), el mayor encuentro mundial del sector, distinguió a la DOP Aceite de Madrid con uno de sus Premios a la Excelencia 2025**. La DOP estuvo presente tanto en el estand del Gobierno regional como en el Olive Oil Bar, en el que se organizaron distintas catas, con tres referencias madrileñas entre los productos seleccionados. Y se promocionará también, entre los próximos 7 y 10 de abril en el 38 Salón Gourmets, en Ifema. "En última instancia, de lo que se trata es de poner en valor el aceite de Madrid, elaborado con variedades de alta calidad cultivadas tradicionalmente y producido con métodos modernos", concluye Esther Alonso. "Contar con este sello de calidad supone para el agro madrileño poner en el mapa que Madrid también es campo, dar valor a sus productos y darlos a conocer".

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: elplural.com
Publicado: 25/03/2025
Audiencia: 2.497.550
Edición: Digital
Valor: 3.096€
Sección:
URL: elplural.com/economia/mas-alla-andalucia-provincia-marc...

Más allá de Andalucía: esta es la provincia que marca récord en la producción de aceite de oliva

El aceite de oliva es un ingrediente fundamental en la gastronomía española Su presencia en la cocina es esencial y, para muchos, es el corazón de las recetas más tradicionales. En la provincia de Toledo se han recogido **282 millones de kilos de aceituna**, la cifra más elevada de las últimas seis campañas. Según informaOlimerca, esta cantidad permitirá producir más de **54.000 toneladas de aceite de oliva.**

La delegada provincial de **Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural,** en declaraciones recogidas por el mismo medio, ha destacado que esta cosecha representa "**la mayor cosecha de aceituna en cuanto a producción se refiere de los últimos seis años**", con aceites de "calidad excepcional". A pesar de estos buenos resultados, la campaña de recogida está a punto de concluir, especialmente después de que las **lluvias hayan dificultado el trabajo de los agricultores.**

Mejor aceite de España

Aunque comúnmente se asocia la producción del mejor aceite de oliva con Andalucía, este 2024 ha traído una sorpresa en el ranking de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. En la lista de la **Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils**, el primer puesto ha sido para el**Dehesa El Molinillo Coratina**, un aceite monovarietal originario de **Ciudad Real**, que ha obtenido una puntuación de 97 sobre 100.

Este reconocimiento ha situado a **Castilla-La Mancha** en el centro de atención, demostrando que otras regiones de España también producen aceites de oliva virgen extra de calidad excepcional. La variedad **Coratina,** conocida por su intensidad y personalidad, ha conquistado a los expertos en cata, **superando a muchos aceites andaluces que tradicionalmente han dominado este prestigioso listado.**

Bajada del precio del aceite por las lluvias

El precio del aceite de oliva está mucho más bajo que hace un año. Después de muchos meses de rally alcista, detonado por las condiciones climáticas y afectación en las cosechas, las lluvias experimentadas en los últimos meses por todo el territorio están dando aire al producto, tal y como exponen los datos del **Sistema Poolred de la Fundación del Olivar, el Boletín compartido por el propio Ministerio de Agricultura y la evolución de la inflación.**

El impacto en el precio del aceite de oliva en el recibo de compra, como reflejo de la base de la dieta mediterránea, es más accesible y podría serlo aún más si las condiciones climáticas continúan favoreciendo las cosechas y las previsiones se cumplen. Sin embargo, los agricultores comienzan a alzar la voz, pues consideran que el precio en origen es demasiado bajo y no alcanza sus expectativas de cinco euros por kilogramo.

A mediados de mes, el precio de la variedad virgen extra rondaba los 3.920 euros por tonelada, según datos de la **Fundación Olivar**. Los informes del Ministerios de Agricultura ofrecen cifras ligeramente más altas, situando el precio en **406,04 euros por cada 100 kilogramos** (lo que equivale a 4.060 euros por tonelada), **lo que representa una caída del 53,34%** en comparación con el mismo momentos de la campaña anterior.

Además, el **Boletín Semanal de Precios de Aceite de Oliva** correspondiente a la semana 11 de 2025 muestra una **reducción en todos los tipos de aceite** (virgen extra, virgen, lampante, refinado y de orujo refinado) y en todas las comparativas temporales (semanal, inicio de campaña, campaña anterior, misma semana de dos campañas anteriores y promedio de las últimas cuatro campañas).

La caída en los precios es tan notable que organismos como el Ministerio de Economía, Comercio y Empresa han comentado favorablemente los últimos datos. "La bajada se acentúa", afirmaron desde la cartera dirigida por Carlos Cuerpo, destacando que el Índice de Precios de Consumo (IPC) definitivo de febrero muestra una **reducción del 32,3% en el precio del aceite** en los supermercados durante los últimos 12 meses.

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: eleconomista.es
Publicado: 01/04/2025 **Audiencia**: 11.089.495
Edición: Digital **Valor**: 13.750€
Sección:
URL: eleconomista.es/actualidad/noticias/13296965/04/25/dehe...

Dehesa El Molinillo presenta sus primeros vinos de dehesa: Le Rous 2023 y Nacelcanto 2022

Dehesa El Molinillo, finca situada en los Montes de Toledo propiedad de la familia Lao, ha presentado sus nuevos vinos: Le Rous 2023 y Nacelcanto 2022. Se trata de su estreno en el mundo del vino tras haber sido reconocida internacionalmente por su AOVE de la variedad Coratina, que se alzó como Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025 en el concurso internacional Evooleum.

Este primer proyecto enológico de la dehesa, impulsado por Manuel Lao Gorina, cuenta con la dirección de Juan Antonio Leza y Jean Marc Sauboua, quienes apostaron desde el principio por "fomentar el enorme potencial de la dehesa para elaborar vinos de finca". Para Juan Antonio Leza, "los vinos son una foto de este enclave, un fiel reflejo de lo que obtenemos aquí de forma natural".

El rosado La Rous 2023 se produce a partir de cabernet Sauvignon mientras que el tinto Nacelcanto 2022 es elaborado con cabernet Sauvignon, Syrah y Touriga nacional. Jean Marc Sauboua destaca que se han "encontrado con un potencial de frescor mayor del que esperábamos, lo que ha permitido concebir vinos con gran capacidad de envejecimiento, tanto el rosado La Rous como el tinto Nacelcanto".

Dehesa El Molinillo opera en sus más de 4.200 hectáreas bajo los principios de la agricultura ecológica certificada. Con el lanzamiento de sus primeros vinos la finca, que cuenta actualmente con 10 hectáreas de viñedo, refuerza su apuesta por la calidad y la sostenibilidad, ofreciendo productos que reflejan las particularidades del entorno en el que se cultivan, indicaron desde Dehesa El Molinillo.

WhatsApp
Facebook alt="Facebook">Twitter alt="Twitter">Linkedin alt="Linkedin">Beloud alt="Beloud">Bluesky
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: 09/04/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: elespanol.com/eldigitalcastillalamancha/vivir/gastro/20...
Audiencia: 21.367.509
Valor: 26.495€

El mejor aceite del mundo se elabora en un pequeño pueblo de Ciudad Real y cuesta 12,50 euros

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo se elabora en **Retuerta del Bullaque**, un municipio de Ciudad Real que apenas alcanza los 900 habitantes y que se encuentra enclavado en la comarca natural e histórica de Los Montes de Toledo.

Se trata de **Dehesa El Molinillo Coratina**, elegido el mejor AOVE el pasado mes de noviembre en la novena edición de la **Guía Evooleum**, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo.

Este **monovarietal manchega**, de la variedad coratina, consiguió el primer puesto con un total de **97 puntos**, seguido del cordobés Rincón De La Subbética (96 puntos) y el italiano Guglielmi Monocultivar Coratina (96 puntos).

Ideal para degustar en crudo

Dehesa El Molinillo Coratina procede de recolección temprana, es muy aromático y tiene gran complejidad olfato-gustativa, destacando los **aromas herbáceos, almendra verde, alcachofa y toques tostados**. En boca es envolvente, especiado, con un amargo y picante medio-alto.

De muy alto contenido fenólico, es **el mejor AOVE para degustar en crudo**, causando una sinergia espectacular entre los productos acompañantes. Se adapta muy bien a platos oreados, como **carnes de larga maduración, mojama o tasajo**.

La botella de 250 mililitros cuesta **12,50 euros** y se puede adquirir a través de la página web de Dehesa El Molinillo.

Sobre Dehesa el Molinillo

Miles de siglos contemplan a Dehesa El Molinillo, una tierra que acogehoy **un sinfín de olivos centenarios cuidados desde el más absoluto respeto**. Un cultivo ecológico en el que cada árbol, cada aceituna y el fruto que de ella se extrae son tratados con absoluta veneración.

"La Dehesa es un sistema natural basado en el equilibrio. Un ejemplo de sostenibilidad y diversidad. Cada uno de los elementos que en ella conviven lo hacen **manteniendo la armonía dentro de un entorno creado para ofrecer lo mejor de sí**: productos milenarios que han acompañado a la humanidad a lo largo de toda su historia", cuenta la empresa en su página web.

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: tecnovino.com
Publicado: 13/04/2025
Audiencia: 18.390
Edición: Digital
Valor: 488€
Sección:
URL: tecnovino.com/la-rous-y-nacelcanto-dos-vinos-de-finca-d...

13/04/2025

La Rous y Nacelcanto: dos vinos de finca de los Montes de Toledo elaborados por Dehesa El Molinillo

La Rous y Nacelcanto: dos vinos de finca de los Montes de Toledo elaborados por Dehesa El Molinillo

Abril, 2025

Dehesa El Molinillo, reconocida por su aceite de oliva virgen extra premiado internacionalmente, lanza su nueva línea de vinos de finca, La Rous, un rosado, y Nacelcanto, un tinto. Ubicada en un entorno natural privilegiado de los Montes de Toledo, la propiedad de la familia Lao apuesta por la agricultura ecológica para elaborar vinos que capturan la esencia de su paisaje único, que se suman a su producción de AOVE de la variedad coratina.

Dehesa El Molinillo , situada en los Montes de Toledo, es un espacio natural reconocido por su AOVE de la variedad coratina , que se alzó como Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra en el concurso internacional Evooleum 2025 y que es propiedad de la familia Lao . Dehesa El Molinillo se adentra ahora en un proyecto enológico impulsado por Manuel Lao Gorina , parte de la familia propietaria y un apasionado del mundo del vino, que ahora dirigen los consultores Juan Antonio Leza y Jean Marc Sauboua .

Ambos consultores, cuando se les presentó este proyecto, impactados por la belleza del viñedo y la riqueza del ecosistema de la dehesa , apostaron desde el principio por fomentar el enorme potencial con el que cuentan para elaborar vinos de finca . Así, Juan Antonio, declara que "los vinos son una foto de este enclave, fiel reflejo de lo que obtenemos aquí de forma natural". Vinos de dehesa , que transmiten este paisaje único y biodiverso, marcado por la altitud a la que se encuentran, a más de 700 metros sobre el nivel del mar. Por su parte, Jean Marc , subraya que "nos hemos encontrado con un potencial de frescor mayor del que esperábamos, y esto ha contribuido a concebir vinos con capacidad de envejecimiento , tanto el rosado La Rous, como el tinto Nacelcanto".

El viñedo de Dehesa El Molinillo

En el viñedo de Dehesa El Molinillo, ubicado en un enclave privilegiado con los Montes de Toledo y el embalse de Torre Abraham como frontera natural al sur, se trabaja la vid bajo los preceptos de la agricultura ecológica certificada . Tras un estudio, en 2006 se plantaron las primeras viñas de touriga nacional, cabernet sauvignon y syrah. A estas variedades se sumó, posteriormente, tras la entrada de Juan Antonio y Jean Marc en el proyecto, la graciano , contando actualmente con 10 hectáreas de viñedo.

Los suelos de Dehesa El Molinillo, son pobres , de poco rendimiento , con la arcilla roja como denominador común, que se conjuga con los materiales habituales de las "rañas", llanuras pedregosas propias de la comarca. Estos suelos proceden del Cuaternario y se formaron tras un periodo de lluvias torrenciales que arrastraron piedras desde la sierra hasta el pie de las montañas. A la capacidad natural de retención de agua y nutrientes de sus suelos arcillosos y a la correcta selección de variedades de ciclo largo que soportan bien el calor, se le suman las áreas forestales con las que cuenta, verdaderos oasis con árboles, charcas y embalses que, junto con la considerable altitud a la que se encuentran, poderosas herramientas frente al cambio climático .

La Rous 2023, un rosado tributo a la naturaleza

La Rous es un homenaje a la naturaleza. Este rosado, en el que la frescura y el carácter de la cabernet sauvignon se muestra en todo su esplendor, tiene una clara vocación gastronómica , la amplitud y viveza aportada por el terroir se completan con una crianza del 70% en barricas de roble francés durante 9 meses , mientras que el resto se afina sobre lías en depósito de acero .

La añada 2023 en Dehesa El Molinillo fue casi "tropical", muy calurosa , pero al tiempo, muy lluviosa , siendo la segunda más cálida en 25 años, solo superada por 2022. La vendimia se planificó parcela por parcela, para vendimiar diferenciando los distintos grados de maduración de uvas y zonas. A la parcela de cabernet sauvignon de la que nace La Rous no le llegó el turno hasta el mes de octubre . De ella se escogieron las cepas plantadas en los suelos más profundos, en su zona más fresca y baja, recogidas a mano, con la uva ligeramente menos madura que la que posteriormente se vendimió para los tintos , para preservar toda su frescura y delicadeza .

La Rous 2023 es de color asalmonado, encontramos una nariz con frutas como el melocotón de viña, pomelo rosa, limón, fresa y flores. En boca destaca sus recuerdos minerales y la complejidad que le aporta su paso por barrica, dando como resultado un rosado equilibrado, con una buena acidez. Refrescante y vivaz, tiene un final suave y cremoso .

Nacelcanto 2022, la esencia vínica de Dehesa El Molinillo

Nacelcanto alude al amanecer y al atardecer , dos momentos mágicos en los que el sol se muestra en el horizonte de la dehesa. Ese ciclo vital es lo que se ha querido plasmar en este tinto, que representa la esencia vínica de Dehesa El Molinillo. Indican que se trata de "un vino de dehesa que muestra de manera noble y directa todo el poder e identidad de este paisaje y la frescura que encierran sus uvas (cabernet sauvignon, syrah y touriga nacional) a lo que se suma una sutil crianza en barricas de roble francés de 225 litros de quinto año y ánforas de terracota de 750 litros" .

La añada 2022 fue la cosecha más cálida vivida en 25 años . El otoño-invierno fue muy seco, lo que llevó a una viticultura conservadora. Marzo y abril fueron muy húmedos, favoreciendo una brotación equilibrada, pero desde mayo hasta septiembre no llovió, agotando las reservas del suelo. La viña detuvo su crecimiento en junio y, explican que "gracias al enfoque conservador y pequeños aportes de riego, resistió las temperaturas extremas de un verano extraordinariamente seco , en el que hubo que ajustar cada decisión para mantener la esencia de la cosecha . La altitud, que refrescaba ligeramente las noches, y la lluvia que llegó en septiembre, fueron determinantes para conseguir la perfecta maduración de unas uvas frescas y bien equilibradas " .

Nacelcanto 2022 es brillante y luminoso, de color púrpura oscuro, cuenta con una exuberante nariz, pletórica en sus notas de moras, cerezas negras, tapenade de aceitunas negras, ahumados, violetas y romero. En boca es una explosión de frutas negra (moras, cereza negra, ciruela), acompañadas de pimienta negra, aceitunas negras y recuerdos de carne ahumada, musgo, flores y hierbas. Poderoso y con volumen, con su tanino muy bien integrado , cuenta con el frescor característico del altiplano de la Raña . Un vino para disfrutar ahora, pero con un gran potencial de guarda en la próxima década.

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 de oliva de máxima calidad es una de las actividades principales de Dehesa El Molinillo, junto con la producción de vino y miel . 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. A ello se suma ahora la producción de dos

vinos de dehesa , La Rous y Nacelcanto, con los que se expresa de manera poderosa todo el frescor que encierra el altiplano de la raña toledana.

Los olivos comparten paisaje con otros cultivos como el cereal, las leguminosas o la vid, 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.

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.