



GUÍA EVOOLEUM



EVOOLEUM

CLIPPING DE PRENSA, RADIO, TV Y RRSS

Noviembre de 2023 - Marzo de 2024

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 250 MEDIOS DE COMUNICACIÓN
- VALOR O IMPACTO PUBLICITARIO SUPERIOR A 800.000 EUROS
- 670 MILLONES DE VISUALIZACIONES
- 20 MILLONES DE AUDIENCIA



Gastronomía / Jaén

SEGÚN LA GUÍA EVOLEUM

JAÉN LO VUELVE A HACER: ESTE ES EL MEJOR ACEITE DE ESPAÑA

Algunos países, como Brasil, Croacia o Túnez se han colado también en la lista de los 100 mejores del mundo.

Mari Carmen Duarte
Colaboradora de Viajes National Geographic





Medio: cadenaser.com

Publicado: 13/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://cadenaser.com/nacional/2023/11/14/un-aceite-de-...>

Audiencia: 12.913.338

Valor: 16.012€

Un aceite de oliva virgen extra sudafricano, el mejor AOVE del mundo según la guía más influyente del sector | Ocio y cultura | Cadena SER

Madrid

El aceite de oliva virgen extra sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina ha sido elegido como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum, la más influyente del sector.

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina, que ha alcanzado 97 puntos sobre 100, se ha hecho con este galardón, seguido por los españoles Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo, ambos con una puntuación de 96 puntos.

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) se sitúa en la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Selección Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza.

De esta forma, en 'top 100' figuran un total de 61 vírgenes extra españoles, de los cuales 45 son andaluces (27 de Jaén), mientras que el resto de aceites internacionales proceden de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los diez mejores del mundo (y por menos de 20 euros)

El [aceite de oliva](#) es sin duda uno de los ingredientes que más representan la gastronomía de nuestro país y sin duda uno de los que más orgullosos nos hacen sentir. Y es que en España se elaboran nada más y nada menos que **cinco de los diez mejores aceites de oliva virgen extra** según la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils*.

Por primera vez en ocho ediciones, el mejor aceite de oliva virgen extra no es ni español ni italiano, en esta ocasión el sudafricano **De Rustica Estate Collection Coratina** -con 97 puntos sobre 100- se ha alzado con el máximo galardón del concurso.

Los cinco aceites españoles de la lista

El segundo mejor AOVE del mundo (y primer español) es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado íbero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. "Este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza, en olivares que se remontan a la época romana", aseguran desde la guía.

Completa el podio **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico**, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo. "Sus olivares tradicionales de secano están totalmente integrados con la flora y fauna local, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acuíferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor", explican desde Evooleum sobre este aceite.

Los otros tres españoles del TOP10 ocupan el 5º, 6º y 10º puesto. Se trata de **Mas Montseny Premium Coratina** -el primer zumo de coratina española en la historia que entra en el TOP100 de EVOOLEUM-, de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas; y los AOVes jiennenses **Supremo Royal**, de Aceite Supremo, un proyecto rompedor fruto del esfuerzo y empeño de dos jóvenes emprendedores de la provincia andaluza; y **Pagos de Toral Selección Gourmet**, de Pagos de Toral, cuya maestra de almazara se ha alzado también con el galardón a la Mejor Mujer Productora de EVOOLEUM. Todos ellos por menos de 20 euros.

Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

1. De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Southern Cape (Sudáfrica).
2. Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España).
3. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España).
4. Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia).

5. Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España).
6. Supremo Royal (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España).
7. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia).
8. Azeite Sabiá Blend De Terroir (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil).
9. Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia).
10. Pagos de Toral Selección Gourmet (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España).

[Apúntate a nuestra newsletter y recibe en tu correo las mejores novedades para disfrutar al máximo del placer de comer.](#)

Economía.- Un aceite de oliva virgen extra sudafricano, el mejor AOVE del mundo - Bolsamanía.com

Por primera vez en ocho ediciones, el premio no recae en un aceite español o italiano

MADRID, 14 (EUROPA PRESS)

El aceite de oliva virgen extra sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina ha sido elegido como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum, la más influyente del sector.

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina, que ha alcanzado 97 puntos sobre 100, se ha hecho con este galardón, seguido por los españoles Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo, ambos con una puntuación de 96 puntos.

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) se sitúa en la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Selección Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza.

De esta forma, en 'top 100' figuran un total de 61 vírgenes extra españoles, de los cuales 45 son andaluces (27 de Jaén), mientras que el resto de aceites internacionales proceden de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Un aceite de oliva virgen extra sudafricano, el mejor AOVE del mundo | Crónica de Cantabria

Por primera vez en ocho ediciones, el premio no recae en un aceite español o italiano

El aceite de oliva virgen extra sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina ha sido elegido como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum, la más influyente del sector.

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina, que ha alcanzado 97 puntos sobre 100, se ha hecho con este galardón, seguido por los españoles Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo, ambos con una puntuación de 96 puntos.

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) se sitúa en la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Selección Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza.

De esta forma, en top 100 figuran un total de 61 vírgenes extra españoles, de los cuales 45 son andaluces (27 de Jaén), mientras que el resto de aceites internacionales proceden de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Los diez mejores virgen extra del mundo - Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet



Los diez mejores virgen extra del mundo

Como cada año, se ha publicado una nueva edición de la Guía Evooleum (Grupo Editorial Mercacei) que recoge los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, según los resultados obtenidos en los Evooleum Awards.

Una edición —la octava ya—, en la que España cuenta con cinco aceites entre los diez mejores, y en la que por primera vez el mejor aceite de oliva virgen extra del año no es un aceite español ni italiano, sino sudafricano. Se trata del aceite *De Rustica Estate Collection Coratina*, de la variedad coratina y procedente de olivares en Southern Cape (Sudáfrica), que con una calificación de 97 puntos sobre 100 se ha alzado con el máximo galardón del concurso.

El segundo mejor virgen extra del mundo, y primer español clasificado es *Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada*, de Baeza, y completa el podio el toledano *Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico*, de Toledo.

Los diez mejores virgen extra del mundo

En total España cuenta con sesenta y un aceites que comparten el TOP 100 con aceites de otros once países como Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

En concreto, el TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-Evooleum Awards 2024 es el siguiente:

1. **De Rustica Estate Collection Coratina** | 97 puntos | Variedad: coratina | Southern Cape (Sudáfrica)
2. **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada** | 96 puntos | Variedad: picual | Jaén (España)
3. **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** | 96 puntos | Variedad: hojiblanca | Toledo (España)
4. **Don Gioacchino** | 96 puntos | Variedad: coratina | Barletta-Andria-Trani (Italia)
5. **Mas Montseny Premium Coratina** | 95 puntos | Variedad: coratina | Tarragona (España)
6. **Supremo Royal** | 95 de puntos | Variedad: royal | Jaén (España)
7. **Monini Monocultivar Coratina Bio** | 95 puntos | Variedad: coratina | Perugia (Italia)
8. **Azeite Sabiá Blend De Terroir** | 95 puntos | Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina | São Paulo (Brasil)
9. **Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte** | 95 puntos | Variedad: coratina | Bari (Italia)
10. **Pagos de Toral Selección Gourmet** | 95 puntos | Variedad: picual | Jaén (España)

Resumen

Título

Los diez mejores virgen extra del mundo

Descripción

Como cada año, se ha publicado una nueva edición de la Guía Evooleum (Grupo Editorial Mercacei) que recoge los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, según los resultados obtenidos en los Evooleum Awards.

Autor

Diario de Gastronomía

El aceite Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, entre los mejores del mundo | El Día Digital | C-LM

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina, que ha alcanzado 97 puntos sobre 100, se ha hecho con este galardón, seguido por los españoles Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo, ambos con una puntuación de 96 puntos.

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) se sitúa en la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Seleccion Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza.

De esta forma, en 'top 100' figuran un total de 61 vírgenes extra españoles, de los cuales 45 son andaluces (27 de Jaén), mientras que el resto de aceites internacionales proceden de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Un aceite de oliva de Toledo, entre los tres mejores virgen extra del mundo

Un aceite de oliva virgen extra ([AOVE](#)) de Toledo se ha situado **entre los tres mejores del mundo** en el ranking elaborado por la Guía Evooleum, la más influyente del sector.

Se trata de **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico**, producido por Al Alma del Olivo, una empresa familiar dedicada a la elaboración y comercialización de aceite ecológico con aceitunas propias de su finca, 'El Torrao', situada en la localidad de La Guardia.

El aceite premiado **se puede comprar en la pagina web de la compañía**, tanto en packs de seis como de doce botellas. El primero tiene un precio de 71,60 euros y el segundo, de 96 euros.

96 puntos sobre 100

Este año, el título al **mejor aceite de oliva virgen extra del mundo** ha sido para el sudafricano **De Rustica Estate Collection Coratina**, que ha obtenido 97 puntos sobre 100. Es la primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del AOVE que el mejor no es ni español ni italiano.

En segunda y tercera posición, **empatados con 96 puntos sobre 100**, se han situado Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (Jaén) y Al Alma del Olivo Hijiblanca Ecológico (Toledo).

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) ha ocupado la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Seleccion Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza.

De esta forma, **en el 'top 100' figuran un total de 61 vírgenes extra españoles**, de los cuales 45 son andaluces, mientras que el resto de aceites internacionales proceden de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Sigue los temas que te interesan

El mejor aceite de oliva del mundo de 2023 es... sudafricano | Gourmet

El mejor aceite de oliva del mundo de 2023 es... sudafricano

Actualizado Martes, 14 noviembre 2023 - 10:05

Según la octava edición de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards, entre los 10 mejores hay cinco españoles, y todos cuestan menos de 20 euros.

Alguno de los mejores aceites del mundo según la Guía Evooleum.

De Rustica Estate Collection Coratina, de la compañía De Rustica Olive Estate, situada en el corazón del Klein Karoo, entre las pintorescas montañas Swartberg de Southern Cape en Sudáfrica, se ha alzado con el máximo galardón (con 97 puntos sobre 100) de la octava edición de **los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards**. Por primera vez en la historia de este ranking elaborado por la prestigiosa Guía EVOOLEUM, del Grupo Editorial Mercacei, el mejor AOVE del mundo no es español ni italiano.

El segundo en el listado (y primer español) es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado íbero-romano de Baeza, aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza, en olivares que se remontan a la época romana. Completa el podio de los tres primeros **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico**, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo. Sus olivares tradicionales de secano están totalmente integrados con la flora y fauna local, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acuíferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor.

Los otros tres españoles del TOP10 ocupan el 5º, 6º y 10º puesto. Se trata de **Mas Montseny Premium Coratina** (el primer zumo de coratina española en la historia que entra en el TOP100 de EVOOLEUM), de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas, y los AOVes jiennenses **Supremo Royal**, de Aceite Supremo, un proyecto rompedor fruto del esfuerzo y empeño de dos jóvenes emprendedores de la provincia andaluza; y **Pagos de Toral Selección Gourmet**, de Pagos de Toral, cuya maestra de almazara se ha alzado también con el galardón a la Mejor Mujer Productora de EVOOLEUM. Cualquiera de ellos se pueden encontrar **por menos de 20 euros**.

Alguno de los mejores aceites del mundo según la Guía Evooleum.

En la lista de **los 100 mejores del mundo**, se encuentra un total de 61 vírgenes extra procedentes de España -de ellos, 45 andaluces, 27 de Jaén-, un gran éxito teniendo en cuenta la campaña tan complicada y atípica como la actual, en la que nuestro país ha registrado una de las cosechas más cortas de su historia. Conforman el resto del TOP100 AOVes procedentes de

otros 11 países: Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Además de reconocer al TOP100, estos galardones premian cada año a los mejores diseños de *packaging*, a los 10 mejores pequeños productores de AOVE -aquellos con una producción inferior a los 2.500 litros- y a los 10 vírgenes extra más saludables, según su contenido en polifenoles. La recién publicada **Guía EVOOLEUM 2024** (19,50 euros) presenta en cada ficha del TOP100 de manera detallada la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de los aceites.

El TOP10 de 2024

1º De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Southern Cape (Sudáfrica)

2º Campos de Biatia La Dama Ibera Edicion Limitada (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

3º Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecologico (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)

4º Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

5º Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)

6º Supremo Royal (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)

7º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

8º Azeite Sabia Blend De Terroir (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)

9º Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

10º Pagos de Toral Seleccion Gourmet (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

LA Guía

La Guía EVOOLEUM 2024, cuyo prólogo lo protagonizan los chefs Ángel León, chef de Aponiente (El Puerto de Santa María) y Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casanas, de los restaurantes Compartir y Disfrutar, se presenta más gastronómica que nunca e incluye artículos como *El arte de la cata a través de las escuelas* o *Los exclusivos valores saludables del virgen extra*. Con una periodicidad anual, la guía, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en la web www.evooleum.com.



Medio: www.encastillalamancha.es

Publicado: 14/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.encastillalamancha.es/castilla-la-mancha-ca...>

Audiencia: 376.114

Valor: 829€

Un aceite de oliva virgen extra de Toledo, entre los tres mejores del mundo- ENCLM

El aceite de oliva virgen extra «**Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico**» de **Toledo** ha conseguido situarse entre los tres mejores aceites virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum, la más influyente del sector.

Concretamente, ha conseguido una segunda posición que comparte con el aceite de oliva virgen extra «**Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**» de **Jaén**, ambos con 96 puntos sobre 100.



Un aceite de oliva sudafricano, el mejor del mundo

Por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano. En esta ocasión, el aceite de oliva virgen extra sudafricano **De Rustica Estate Collection Coratina** se ha hecho con este galardón, con 97 puntos sobre 100.

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) se sitúa en la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Selección Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza.

(Visited 217 times, 217 visits today)

Agencia de noticias EUROPA PRESS
14/11/2023

CASTILLA LA MANCHA.-El aceite Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo, entre los mejores del mundo

MADRID/TOLEDO, 14 (EUROPA PRESS)

El aceite de oliva virgen extra sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina ha sido elegido como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum, la más influyente del sector.

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina, que ha alcanzado 97 puntos sobre 100, se ha hecho con este galardón, seguido por los españoles Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo, ambos con una puntuación de 96 puntos.

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) se sitúa en la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Seleccion Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza.

De esta forma, en 'top 100' figuran un total de 61 vírgenes extra españoles, de los cuales 45 son andaluces (27 de Jaén), mientras que el resto de aceites internacionales proceden de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Agencia de noticias EUROPA PRESS
14/11/2023

Economía.- Un aceite de oliva virgen extra sudafricano, el mejor AOVE del mundo

Por primera vez en ocho ediciones, el premio no recae en un aceite español o italiano

MADRID, 14 (EUROPA PRESS)

El aceite de oliva virgen extra sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina ha sido elegido como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum, la más influyente del sector.

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina, que ha alcanzado 97 puntos sobre 100, se ha hecho con este galardón, seguido por los españoles Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo, ambos con una puntuación de 96 puntos.

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) se sitúa en la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Seleccion Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza.

De esta forma, en 'top 100' figuran un total de 61 vírgenes extra españoles, de los cuales 45 son andaluces (27 de Jaén), mientras que el resto de aceites internacionales proceden de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Un aceite de oliva virgen extra sudafricano, el mejor AOVE del mundo

Por primera vez en ocho ediciones, el premio no recae en un aceite español o italiano

MADRID, 14 Nov. (EUROPA PRESS) -

El aceite de oliva virgen extra sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina ha sido elegido como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum, la más influyente del sector.

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina, que ha alcanzado 97 puntos sobre 100, se ha hecho con este galardón, seguido por los españoles Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo, ambos con una puntuación de 96 puntos.

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) se sitúa en la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Selecccion Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza.

De esta forma, en 'top 100' figuran un total de 61 vírgenes extra españoles, de los cuales 45 son andaluces (27 de Jaén), mientras que el resto de aceites internacionales proceden de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Un aceite de oliva virgen sudafricano arrebatata a España el título de mejor AOVE del mundo

El aceite de oliva virgen extra sudafricano **De Rustica Estate Collection Coratina** ha sido **elegido como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE)**, según el ranking elaborado por la Guía Evooleum, la más influyente del sector.

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina, que ha alcanzado 97 puntos sobre 100, se ha hecho con este galardón, **seguido por los españoles Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo**, ambos con una puntuación de 96 puntos.

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) se sitúa en la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Seleccion Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza.

De esta forma, **en 'top 100' figuran un total de 61 vírgenes extra españoles, de los cuales 45 son andaluces (27 de Jaén)**, mientras que el resto de aceites internacionales proceden de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.



Medio: indisa.es

Publicado: 14/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <http://www.indisa.es/al-dia/cinco-10-mejores-aoves-mund...>

Audiencia: 29.440

Valor: 522€

Cinco de los 10 mejores AOVES del mundo son españoles y todos cuestan menos de 20

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 8ª 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. El sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina ha logrado la primera posición en los EVOOLEUM Awards y Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, de Baeza, se alza con el segundo puesto del ranking. Completa el podio Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo. 12 países cuentan con representación en el TOP100 de este año, entre ellos Portugal, Croacia, Túnez, Marruecos, Brasil, China, Turquía o Eslovenia.

Por primera vez en las ocho ediciones de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo no es español ni italiano, sino sudafricano. En esta ocasión, *De Rustica Estate Collection Coratina* - con 97 puntos sobre 100- se ha alzado con el máximo galardón del concurso. El segundo mejor AOVE del mundo (y primer español) es *Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada*, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado íbero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza, en olivares que se remontan a la época romana. Completa el podio *Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico*, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo. Sus olivares tradicionales de secano están totalmente integrados con la flora y fauna local, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acuíferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor.

Los otros tres españoles del TOP10 ocupan el 5º, 6º y 10º puesto. Se trata de *Mas Montseny Premium Coratina*

-el primer zumo de coratina española en la historia que entra en el TOP100 de EVOOLEUM-, de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas; y los AOVES jiennenses *Supremo Royal*, de Aceite Supremo, un proyecto rompedor fruto del esfuerzo y empeño de dos jóvenes emprendedores de la provincia andaluza; y *Pagos de Toral Selección Gourmet*, de Pagos de Toral, cuya maestra de almazara se ha alzado también con el galardón a la Mejor Mujer Productora de EVOOLEUM. Y ahora que los más previsores ya están planeando las compras navideñas, tenemos una gran noticia: podemos encontrar cualquiera de ellos por menos de 20 euros.

En una campaña tan complicada y atípica como la actual, en la que España ha registrado una de las cosechas más cortas de su historia, la abrumadora presencia de 61 vírgenes extra de nuestro país entre los 100 mejores del mundo -de ellos, 45 andaluces y nada menos que 27 de Jaén- constituye un motivo de celebración y la prueba irrefutable de la firme apuesta por la calidad emprendida por los productores españoles. Conforman el resto del TOP100 AOVES procedentes de otros 11 países: Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Como siempre, los grandes protagonistas de este perfecto *manual* oleícola son los 100 mejores AOVEs del mundo -[EVOOLEUM TOP100](#)- según los EVOOLEUM Awards. Además de reconocer al TOP100, estos galardones premian cada año a los mejores diseños de *packaging*, a los 10 mejores pequeños productores de AOVE -aquellos con una producción inferior a los 2.500 litros- y a los 10 vírgenes extra más saludables, según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

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

- 1º ***De Rustica Estate Collection Coratina*** (97 puntos). Variedad: coratina. Southern Cape (Sudáfrica)
- 2º ***Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada*** (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 3º ***Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
- 4º ***Don Gioacchino*** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 5º ***Mas Montseny Premium Coratina*** (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)
- 6º ***Supremo Royal*** (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)
- 7º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 8º ***Azeite Sabiá Blend De Terroir*** (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
- 9º ***Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte*** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
- 10º ***Pagos de Toral Selección Gourmet*** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

La **Guía EVOOLEUM 2024** se presenta más gastronómica que nunca. Para empezar, el prólogo de este año lo protagonizan varios chefs: en primer lugar, Ángel León, chef de Aponiente (El Puerto de Santa María, España, tres estrellas Michelin), el restaurante más sostenible del mundo según *The Worlds 50 Best Restaurants*; y los chefs y copropietarios de los restaurantes Compartir y Disfrutar, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas que, además, comparten con el lector la receta de sus aclamadas *Aceitunas de Disfrutar*. Interesantes artículos como *El arte de la cata a través de las escuelas*, *Oleoturismo: olivos en la ciudad*, *Las mujeres del AOVE alzan la voz* o *Los exclusivos valores saludables del virgen extra* completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del AOVE. Y, como sorpresa final, el escritor jiennense Antonio Muñoz Molina, Premio Princesa de Asturias, firma el bello artículo *El árbol de la abundancia*, dedicado a sus vivencias en torno al olivo.

Con una periodicidad anual, la **Guía EVOOLEUM 2024** -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 1950 euros. Asimismo, se distribuirá 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 verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.



Medio: negocios.com

Publicado: 14/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.negocios.com/un-aceite-de-oliva-virgen-extr...>

Audiencia: 59.113

Valor: 615€

Un aceite de oliva virgen extra sudafricano, el mejor AOVE del mundo | Negocios TV

Por primera vez en ocho ediciones, el premio no recae en un aceite español o italiano

MADRID, 14 (EUROPA PRESS)

El aceite de oliva virgen extra sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina ha sido elegido como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum, la más influyente del sector.

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina, que ha alcanzado 97 puntos sobre 100, se ha hecho con este galardón, seguido por los españoles Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo, ambos con una puntuación de 96 puntos.

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) se sitúa en la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Seleccion Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza.

De esta forma, en 'top 100' figuran un total de 61 vírgenes extra españoles, de los cuales 45 son andaluces (27 de Jaén), mientras que el resto de aceites internacionales proceden de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.



Medio: norbolsa.es

Publicado: 14/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <http://www.norbolsa.es/NASApp/norline/SesionServlet?PNB...>

Audiencia: 6.361

Valor: 348€

Norbolsa - Detalle Noticia

14/11/2023 13:47:38 - Europa Press

Un aceite de oliva virgen extra sudafricano, el mejor AOVE del mundo

Por primera vez en ocho ediciones, el premio no recae en un aceite español o italiano
MADRID, 14 (EUROPA PRESS)

El aceite de oliva virgen extra sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina ha sido elegido como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum, la más influyente del sector.

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina, que ha alcanzado 97 puntos sobre 100, se ha hecho con este galardón, seguido por los españoles Campos de Biatia La Dama Ábera Edición Limitada de Jaén y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo, ambos con una puntuación de 96 puntos.

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) se sitúa en la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Selección Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza.

De esta forma, en 'top 100' figuran un total de 61 vírgenes extra españoles, de los cuales 45 son andaluces (27 de Jaén), mientras que el resto de aceites internacionales proceden de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Tailandia.

Fuente: Europa Press

Un aceite de oliva virgen extra sudafricano, el mejor AOVE del mundo



Por primera vez en ocho ediciones, el premio no recae en un aceite español o italiano

El aceite de oliva virgen extra sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina ha sido elegido como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum, la más influyente del sector.

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina, que ha alcanzado 97 puntos sobre 100, se ha hecho con este galardón, seguido por los españoles Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo, ambos con una puntuación de 96 puntos.

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) se sitúa en la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Selección Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza.

De esta forma, en 'top 100' figuran un total de 61 vírgenes extra españoles, de los cuales 45 son andaluces (27 de Jaén), mientras que el resto de aceites internacionales proceden de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Ni español, ni italiano; el mejor aceite virgen extra es sudafricano

El [aceite de oliva](#) virgen extra sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina ha sido elegido como el **mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE)**, según el ranking elaborado por la [Guía Evooleum](#), la más influyente del sector.

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, **el mejor no es español ni italiano.**

En esta ocasión, **De Rustica Estate Collection Coratina, que ha alcanzado 97 puntos sobre 100, se ha hecho con este galardón, seguido por los españoles Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo**, ambos con una puntuación de 96 puntos.

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) se sitúa en la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Selección Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza.

De esta forma, **el 'top 100' figuran un total de 61 vírgenes extra españoles**, de los cuales 45 son andaluces (27 de Jaén), mientras que el resto de aceites internacionales proceden de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

14 de noviembre de 2023

● Medio: Internet	● Sección: Blog	● Espacio: 960 x 4.120 píxeles
● Usuarios únicos/mes:	● Visitas:	● Valor publicitario: 550'00 €

CINCO DE LOS 10 MEJORES AOVEs DEL MUNDO SON ESPAÑOLES... Y TODOS CUESTAN MENOS DE 20 €

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 8ª 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.



El sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina ha logrado la primera posición en los EVOOLEUM Awards y Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, de Baeza, se alza con el segundo puesto del ranking. Completa el podio Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo.

12 países cuentan con representación en el TOP100 de este año, entre ellos Portugal, Croacia, Túnez, Marruecos, Brasil, China, Turquía o Eslovenia.

Por primera vez en las ocho ediciones de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo no es español ni italiano, sino sudafricano. En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina -con 97

puntos sobre 100- se ha alzado con el máximo galardón del concurso. El segundo mejor AOVE del mundo (y primer español) es Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado íbero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza, en olivares que se remontan a la época romana. Completa el podio Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo. Sus olivares tradicionales de secano están totalmente integrados con la flora y fauna local, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acuíferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor.

Los otros tres españoles del TOP10 ocupan el 5º, 6º y 10º puesto. Se trata de Mas Montseny Premium Coratina -el primer zumo de coratina española en la historia que entra en el TOP100 de EVOOLEUM-, de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas; y los AOVEs jiennenses Supremo Royal, de Aceite Supremo, un proyecto rompedor fruto del esfuerzo y empeño de dos jóvenes emprendedores de la provincia andaluza; y Pagos de Toral Selección Gourmet, de Pagos de Toral, cuya maestra de almazara se ha alzado también con el galardón a la Mejor Mujer Productora de EVOOLEUM. Y ahora que los más previsores ya están planeando las compras navideñas, tenemos una gran noticia: podemos encontrar cualquiera de ellos por menos de 20 euros.

En una campaña tan complicada y atípica como la actual, en la que España ha registrado una de las cosechas más cortas de su historia, la abrumadora presencia de 61 vírgenes extra de nuestro país entre los 100 mejores del mundo -de ellos, 45 andaluces y nada menos que 27 de Jaén- constituye un motivo de celebración y la prueba irrefutable de la firme apuesta por la calidad emprendida por los productores españoles. Conforman el resto del TOP100 AOVEs procedentes de otros 11 países: Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Como siempre, los grandes protagonistas de este perfecto manual oleícola son los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOOLEUM TOP100- según los EVOOLEUM Awards. Además de reconocer al TOP100, estos galardones premian cada año a los mejores diseños de packaging, a los 10 mejores pequeños productores de AOVE -aquellos con una producción inferior a los 2.500 litros- y a los 10 vírgenes extra más saludables, según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

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

De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Southern Cape (Sudáfrica)

Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)

Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)

Supremo Royal (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)

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

Azeite Sabiá Blend De Terroir (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)

Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

Pagos de Toral Selección Gourmet (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

La Guía EVOOLEUM 2024 se presenta más gastronómica que nunca. Para empezar, el prólogo de este año lo protagonizan varios chefs: en primer lugar, Ángel León, chef de Aponiente (El Puerto de Santa María, España, tres estrellas Michelin), el restaurante más sostenible del mundo según The World's 50 Best Restaurants; y los chefs y copropietarios de los restaurantes Compartir y Disfrutar, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas que, además, comparten con el lector la receta de sus aclamadas "Aceitunas de Disfrutar". Interesantes artículos como El arte de la cata a través de las escuelas, Oleoturismo: olivos en la ciudad, Las mujeres del AOVE alzan la voz o Los exclusivos valores saludables del virgen extra completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del AOVE. Y, como sorpresa final, el escritor jiennense Antonio Muñoz Molina, Premio Princesa de Asturias, firma el bello artículo "El árbol de la abundancia", dedicado a sus vivencias en torno al olivo.



Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2024 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros. Asimismo, se distribuirá a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants; así como a consultores gastronómicos, escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial: un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

Grupo Editorial Mercacei, 30 años entre olivos

Desde 1994, Grupo Editorial Mercacei está especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, olivar y aceituna de mesa, así como al segmento de los AOVes Premium. Integrado por un sólido equipo de profesionales en el sector agroalimentario, Mercacei cuenta además con la firma de destacados expertos a nivel mundial. Líder indiscutible dentro de su sector, el Grupo ofrece información profesional a través de sus diferentes medios y publicaciones -entre 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.

<https://www.mercacei.com/>

<https://www.evooleum.com/>

<https://www.airesnews.com/>



Medio: www.tapasmagazine.es

Publicado: 14/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.tapasmagazine.es/economia-un-aceite-de-oliv...>

Audiencia: 91.282

Valor: 716€

Economía.- Un aceite de oliva virgen extra sudafricano, el mejor AOVE del mundo - Tapas

El aceite de oliva virgen extra sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina ha sido elegido como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum, la más influyente del sector.

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina, que ha alcanzado 97 puntos sobre 100, se ha hecho con este galardón, seguido por los españoles Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo, ambos con una puntuación de 96 puntos.

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) se sitúa en la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Selección Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza.

De esta forma, en 'top 100' figuran un total de 61 vírgenes extra españoles, de los cuales 45 son andaluces (27 de Jaén), mientras que el resto de aceites internacionales proceden de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Artículos relacionados



Medio:
viajes.nationalgeographic.com.es

Publicado: 16/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://viajes.nationalgeographic.com.es/gastronomia/se...>

Audiencia: 928.411

Valor: 1.002€

El segundo mejor aceite de oliva del mundo nace en estas tierras de Jaén

Los **EVOOLEUM Awards** cumplen ya ocho años premiando los **mejores aceites de oliva virgen extra del mundo**, y esta es la primera edición en la que el ganador no es europeo. Se trata de Sudáfrica, que se ha llevado el **primer premio con *De Rustica Estate Collection Coratina***. Sin embargo, el ranking no ha pasado por alto la calidad que impera en el olivar español, clasificando el ***Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada*, de [SCA Oleícola Baeza \(Jaén\)](#), como el mejor aceite de España.**

Recibe la revista [Viajes NG por solo 5€/mes](#) + Agenda 2024 National Geographic de REGALO ¡Unidades limitadas!

[Suscríbete](#)

La **Guía EVOOLEUM 2024** se ha presentado este año más gastronómica que nunca. El chef Ángel León, de **Aponiente**, y los chefs de **Disfrutar**, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, han sido los encargados del prólogo de este volumen en el que **varios aceites españoles aparecen representados**. Además, el escritor jiennense Antonio Muñoz Molina firma el artículo *El árbol de la abundancia*, dedicado al olivo.

Esta **guía anual**, que se publica en castellano e inglés, está a cargo del Grupo Editorial Mercacei, especializado en publicaciones del sector del aceite de oliva, el olivar y la aceituna de mesa. En este manual, **los 100 mejores AOVes del mundo se dan cita** con los mejores diseños de *packaging*, los diez mejores pequeños productores y los diez aceites virgen extra más saludables del mundo.



Los 10 primeros clasificados en la Guía EVOOLUM 2024 | Foto: Guía EVOOLUM

Este es el listado definitivo de los diez mejores aceites del mundo:

1. De Rustica Estate Collection Coratina. Southern Cape (Sudáfrica)
2. **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada. Jaén (España)**
3. **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico. Toledo (España)**
4. Don Gioacchino. Barletta-Andria-Trani (Italia)
5. **Mas Montseny Premium Coratina. Tarragona (España)**
6. **Supremo Royal. Jaén (España)**
7. Monini Monocultivar Coratina Bio. Perugia (Italia)
8. Azeite Sabiá Blend De Terroir. São Paulo(Brasil)
9. Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte. Bari (Italia)
10. **Pagos de Toral Selección Gourmet. Jaén (España)**

Mayoría española

[Italia](#), que posiciona tres de sus aceites entre los diez mejores del mundo, y [Brasil](#), en el octavo puesto, no le hacen sombra a España en un listado en el

que ocupa cinco de los diez primeros puestos. En una campaña tan complicada y atípica como la actual, en la que **España ha registrado una de las cosechas más cortas de su historia**, la abrumadora presencia de **61 vírgenes extra españoles entre los 100 mejores del mundo** –de ellos, 45 andaluces y nada menos que **27 de Jaén**– constituye un motivo de celebración. Conforman el resto del top100 AOVEs países como Portugal, Croacia, Grecia, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.



Medio: Canalsur

Publicado: 15/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.canalsur.es/noticias/andalucia/jaen/jaen-es...>

Audiencia: 670.056

Valor: 921€

Jaén es la provincia con mejores aceites de todo el mundo

Por primera vez en la historia un aceite de oliva virgen extra sudafricano ha sido designado como el mejor AOVE del mundo. La guía internacional Evooleum, después de 8 ediciones, ha otorgado el premio a un aceite que no es ni español ni italiano.

El mejor picual del mundo sí que recae en la provincia de Jaén, en concreto en la edición limitada de La dama íbera, de la cooperativa baezana Oleícola Campos de Baeza.

También los jienenses Supremo Royal y Pagos de Toral Selección Gourmet destacan en el ranking de los 10 primeros, por su altísima calidad, lo que sitúa definitivamente a **Jaén como la provincia con mejores aceites.**

 [<https://n9.cl/d9vkm>]

15 de noviembre de 2023

 **Medio:** Newsletter

 **Sección:** Noticias

 **Espacio:** 605 x 580 píxeles

 **Usuarios únicos/mes:**

 **Visitas:**

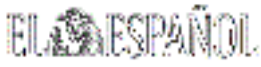
 **Valor publicitario:** 850'00 €

Los diez mejores virgen extra del mundo



Como cada año, se ha publicado una nueva edición de la Guía Evooleum (Grupo Editorial Mercaderes) que recoge los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, según los resultados obtenidos en los Evooleum Awards.

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



Medio: elespanol.com

Publicado: 15/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.elespanol.com/cocinillas/actualidad-gastron...>

Audiencia: 34.137.199

Valor: 42.330€

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es sudafricano

Aromas a hierbas secas y hierba, tomates y verduras verdes recién hervidas, esta es la esencia del aceite de oliva virgen extra sudafricano **De Rustica Estate Collection Coratina**, elegido como el **mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE)**, según el ranking elaborado por la [Guía Evooleum](#), la más influyente del sector.

En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina (**con 97 puntos sobre 100**) se ha alzado con el primer puesto de la lista. Se trata de uno de los premiados productos que firma la compañía 'De Rustica Olive Estate', fundada en 2005 por Rob Still, un exitoso empresario minero, y situada en el corazón del Klein Karoo, entre las pintorescas **montañas Swartberg de Southern Cape, Sudáfrica**. Este AOVE también ha sido reconocido con el oro de SA Olive, NYIOOC y el doble oro de Aurora.

Apuestan por la sostenibilidad, la comunidad, la familia y el compromiso de varias generaciones **contribuye a la comunidad circundante**. "Nos dedicamos a desarrollar empresas sostenibles que generen riqueza local", cuentan desde De Rustica Olive Estate. "Nuestro objetivo es crear una finca que beneficie tanto a las generaciones futuras como a ésta y nos comprometemos a **producir un aceite de oliva de calidad mundial**".

En concreto, **por primera vez** en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor **no es español ni italiano**. En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina, que ha alcanzado 97 puntos sobre 100, se ha hecho con este galardón, **seguido por los españoles Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo, ambos con una puntuación de 96 puntos**.



De Rustica Estate Collection Coratina

[\[Estos son los 10 mejores aceites de oliva virgen extra de España por menos de 8 €\]](#)

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) se sitúa en la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Selección Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza.

De esta forma, en **'top 100'** figuran un total de **61 vírgenes extra españoles**, de los cuales 45 son andaluces (27 de Jaén), mientras que el resto de aceites internacionales proceden de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

El Top10 de los mejores aceites del mundo

Puntuación	Marca	Empresa	Variedad	País
97	DE RUSTICA ESTATE COLLECTION CORATINA	DE RUSTICA OLIVE ESTATE	CORATINA	SUDÁFRICA
96	CAMPOS DE BIATIA LA DAMA ÍBERA EDICIÓN LIMITADA	S.C.A. OLEÍCOLA BAEZA	PICUAL	ESPAÑA
96	AL ALMA DEL OLIVO HOJIBLANCA	AL ALMA DEL OLIVO, S.L.	HOJIBLANCA	ESPAÑA
96	DON GIOACCHINO	AZIENDA AGRICOLA SABINO LEONE	CORATINA	ITALIA
95	MAS MONTSENY PREMIUM CORATINA	MAS MONTSENY	CORATINA	ESPAÑA
95	SUPREMO ROYAL	ACEITE SUPREMO, S.L.	ROYAL	ESPAÑA
95	MONINI MONOCULTIVAR CORATINA BIO	MONINI, S.p.A.	CORATINA	ITALIA
95	AZEITE SABIÁ BLEND ESPECIAL	FAZENDA DO CAMPO ALTO, Ltda.	ARBEQUINA, ARBOSANA, KORONEIKI, CORATINA	BRASIL
95	CASSETTA DOP TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE	SUD ITALIA ALIMENTARI, S.r.l.	CORATINA	ITALIA
95	PAGOS DE TORAL PICUAL SELECCIÓN GOURMET	PAGOS DE TORAL, S.C.P.	PICUAL	ESPAÑA

Sigue los temas que te interesan

El AOVE es el nuevo producto de lujo: ¿cuál es el mejor aceite? | Gastro

Los [mejores AOVEs del mundo](#) para degustar la máxima calidad que puede llegar a alcanzar este codiciado producto gourmet. Para los paladares más exigentes.

¿Alguna vez has imaginado a qué saben los **mejores AOVE del mundo**? En realidad, no hace falta tratar de descubrirlo mediante la imaginación, ya que es posible descubrirlo a través de los [mejores AOVEs a un precio asequible](#). Sin embargo, los que forman parte del exclusivo ranking de EVOOLEUM van más allá, puesto que se trata de la máxima calidad del panorama internacional. EVOOLEUM es una competición en la que participan países del todo el mundo y en la que se escogen a los **100 mejores AOVE del planeta**. Un certamen con un riguroso y exigente proceso de selección, que cuenta con catadores expertos y en el que se valora cada detalle. Aunque en este listado tienen cabida aceites procedentes de países como Italia, Portugal, China, Croacia o Turquía, hay una nación que claramente se impone sobre el resto. No podía ser otra más que **España**.

España es el país con más AOVE en el listado de los mejores del mundo, de hecho, sus representantes ocupan más de la mitad de la lista, con un total de 61 [aceites de oliva virgen extra](#). Además, se encuentran entre los mejor valorados por los catadores de EVOOLEUM. Entre los más de cien seleccionados, estos son algunos de los que han alcanzado las más altas puntuaciones, muchos de ellos, con nombre español.

De Rustica Estate Collection Coratina, Sudáfrica

El AOVE **De Rustica Estate Collection Coratina** es el que cuenta con la mayor puntuación, un total de 97 puntos. Desde De Rustica Olive Estate, procedentes de Sudáfrica, lo describen como un aceite de oliva virgen extra con aromas a hierbas secas y pasto, así como tomates y vegetales verdes recién hervidos. Limpio en boca y con un buen picor que persiste, además de un toque de amargar suave.



De Rustica Estate Collection Coratina.

Monini Monocultivar Coratina Bio, Italia

Como representante italiano se encuentra el **Monini Monocultivar Coratina Bio**, de Monini, que consiguió una puntuación de 95. Cultivado de forma totalmente orgánica, con aceitunas de alta calidad y de una única variedad, por lo que las características y el sabor de este aceite de oliva virgen extra son únicas.



Monini Monocultivar Coratina Bio.

Monte Rosso Grand Selection, Croacia

Desde Monte Rosso, en Croacia, presentan este AOVE que ha logrado obtener una valoración de 94 puntos. El **Monte Rosso Grand Selection** es un aceite de oliva virgen extra procedente de una vendimia manual realizada de forma muy temprana en las mejores zonas de sus plantaciones en Istria, Monte Rosso.



Monte Rosso Grand Selection.

Olibaeza Premium Picual, España

Entre los **mejores aceites de oliva virgen extra españoles** que han sido seleccionados por EVOOLEUM se encuentra el Olibaeza Premium Picual, de S.C.A Del Campo El Alcázar. Un AOVE de cosecha temprana de la variedad Picual, que presenta connotaciones frutadas y notas aromáticas que lo hacen perfecto para todo tipo de platos. Su puntuación es de 94.



Olibaeza Premium Picual.

Olivarjona, España

Otro de los **mejores AOVE de España** recogido en este ranking es el Olivarjona de S.C.A. San Fernando, con un total de 95 puntos de valoración. Elaborado con aceitunas recogidas en el momento óptimo, con una cosecha temprana, además de mucha personalidad gracias a sus matices a hortalizas y otros vegetales y sus notas frutales. Un excelente referente de la calidad que puede ofrecer el territorio español en cuestión de AOVes.



Olivarjona.

Pagos de Toral Selección Gourmet, España

Desde Pagos de Toral S.C.P. llega el aceite de oliva virgen extra Pagos de Toral Selección Gourmet, con una valoración de 95 en la lista EVOOLEUM. Con una elaboración monovarietal Picual, de aroma afrutado, fresco, con un color verdoso brillante y excelente en el paladar. Un excelente AOVE que, además, cuenta con una lujosa presentación.



Pagos de Toral Selección Gourmet.

Rincón de la Subbética, España

El **AOVE** Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética S.L.U., consiguió un total de 94 puntos en el ranking de los mejores AOVE del mundo. Se trata de un aceite virgen extra ecológico ideal para paladares exigentes y que no cabe duda que merece degustar.



Rincón de la Subbética.

U'CIURI, Italia

Otro de los **aceites de oliva virgen extra** procedentes de Italia que forma parte de este listado es el U'CIURI, de Miceli&Sensat Azienda Agrícola Biológica, con 94 puntos. El resultado de una concienzuda selección elaborado con aceitunas de la variedad Nocellara del Belice, que se cultivan a diferentes alturas sobre el nivel del mar y que fueron recolectadas empleando el método conocido como "brucatura".



UCIURI.

Supremo Royal, España

El aceite oliva virgen extra **Supremo Royal** de Aceite Supremo S.L. luce sus 95 puntos en el ranking de los mejores AOVE del mundo. Ecológico, cuyas aceitunas se recolectan de forma mecánica, con un color verde intenso característico y una acidez de 0.10. Degustarlo representa una oportunidad que conviene no dejar pasar.



Supremo Royal.







Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes, España

El **Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes**, de Almazaras As Points - Agropecuaria Carrasco S.L., es uno de los AOVEE españoles mejor valorados por el ranking de EVOOLEUM. Entre sus rasgos principales, un frutado intenso, con notas de cáscara de plátano verde, manzana y tomatara. Complejo y equilibrado en el paladar.



Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes.

15 de noviembre de 2024

 Medio: Internet	 Sección: Noticias	 Espacio: 730 x 3.830 píxeles
 Usuarios únicos/mes: 1.203.459	 Visitas: 1.506.770	 Valor publicitario: 984'00 €



VeSid

Noticias gastronómicas

Los 10 Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo según la Guía Evooleum 2024

Tenemos los resultados de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM AWARDS 2024, aquí podéis conocer cuáles son los 10 Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo según la Guía Evooleum 2024, una guía que recoge un centenar de AOVes de calidad premium, y que podéis consultar de forma gratuita en digital o comprarla en papel.



Hace unos días os hablamos de la **convocatoria** para productores de aceite de oliva virgen extra de calidad, para participar en el **Concurso Evooleum de los 100 Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo 2024**, un certamen que organizan anualmente y que además, da como fruto una guía, en este caso será la **Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils 2025**.

Pero, ahora es momento de conocer la última edición que se ha publicado, y es que el Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar la **Guía Evooleum con los 100 Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de 2024**, con la que alcanza la octava edición. Obviamente, no os vamos a listar aquí cuáles son los 100 AOVEs que recoge esta guía, o porque no se pueda, sino porque es muy larga y la tenéis disponible en la **web** oficial, lo que sí os vamos a mostrar a continuación, como cada año, es el Top10.

O, dicho de otro modo, **los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo según la Guía Evooleum 2024**. Pero antes, vamos a daros algunos datos, como que el Top 100 de AOVEs está compuesto por aceites procedentes de una docena de países: España, Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

También se señala que es la primera vez que **el mejor aceite de oliva virgen extra** de este certamen procede **de Sudáfrica**, pues hasta el momento siempre habían liderado la lista AOVEs españoles e italianos. Seguro que estáis deseando conocer los nombres y los orígenes de los diez mejores AOVEs del mundo según Evooleum 2024, así que vamos a verlo sin más demora.





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

- 1º **De Rustica Estate Collection Coratina** (97 puntos). Variedad: coratina. Southern Cape (Sudáfrica)
- 2º **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada** (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 3º **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
- 4º **Don Gioacchino** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 5º **Mas Montseny Premium Coratina** (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)
- 6º **Supremo Royal** (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)
- 7º **Monini Monocultivar Coratina Bio** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 8º **Azeite Sabiá Blend De Terroir** (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
- 9º **Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
- 10º **Pagos de Toral Selección Gourmet** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Pues ya lo habéis visto, sólo cinco de los diez mejores son españoles, y sabemos que **en el Top 100 hay 61 aceites de oliva virgen extra elaborados en España**. Un dato que os gustará saber es que estos aceites de calidad superior no superan los 20 euros de precio, por lo que estaría genial tenerlos en cuenta para hacer los regalos de las próximas fiestas navideñas, y no por lo que está ocurriendo ahora con la subida de precio del denominado 'oro líquido', pues es una recomendación que hace años que os hacemos, a nosotros nos encanta que nos regalen AOVE.

Otro dato, de los 61 aceites de oliva virgen extra recogidos en la Guía Evooleum 2024, 45 son de Andalucía y 27 son de Jaén. Si queréis conocer más detalles, os los proporcionaremos en breve cuando llegue la guía a nuestras manos, y si la queréis **comprar** para realizar vuestras consultas, podéis acceder a la página de Evooleum **pulsando aquí**, su precio tampoco llega a los **20 euros**.

[aceite de oliva, guía, premios](#)



Medio: infohoreca.com

Publicado: 15/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.infohoreca.com/noticias/20231115/mejores-ao...>

Audiencia: 7.836

Valor: 394€

Los mejores AOVEs del mundo: 5 de ellos son españoles - InfoHoreca

Vuelve la **Guía Evooleum**, el manual oleícola son los 100 mejores AOVEs del mundo ganadores de los Evooleum Awards, que cada año premian a los **10 mejores pequeños productores de AOVE** -aquellos con una producción inferior a los 2.500 litros- y a los **10 vírgenes extra más saludables**, según su contenido en polifenoles. Además de los mejores diseños de packaging.

En esta ocasión, a pesar de lo complicado y atípico de la campaña del aceite en nuestro país, con una de las cosechas más cortas de su historia, son **61 vírgenes extra de nuestro país entre los 100 mejores del mundo** -de ellos, 45 andaluces y 27 de Jaén- lo que, según los editores de la guía, "constituye un motivo de celebración y la prueba irrefutable de la firme apuesta por la calidad emprendida por los productores españoles". Sin embargo, el mejor AOVEs no es ni español ni italiano, sino sudafricano.

El segundo mejor AOVE del mundo (y primer español) es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado íbero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza, en olivares que se remontan a la época romana.

Completa el podio **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico**, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo. Sus olivares tradicionales de secano están totalmente integrados con la flora y fauna local, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acuíferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor.

La edición de la guía de AOVes más gastronómica hasta el momento

Este año son varios chefs los que protagonizan el prólogo de la Guía Evooleum 2024: Ángel León, de Aponiente; así como los cocineros y copropietarios de los restaurantes Compartir y Disfrutar, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, quienes comparten con el lector la **receta de las Aceitunas de Disfrutar**.

Acompañan el listado de aceites artículos interesantes a nivel gastronómico como **El arte de la cata a través de las escuelas**, **Oleoturismo: olivos en la ciudad**, **Las mujeres del AOVE alzan la voz** o **Los exclusivos valores saludables del virgen extra**.

La aportación final la pone el escritor jiennense Antonio Muñoz Molina, Premio Princesa de Asturias, que firma el bello artículo El árbol de la abundancia, dedicado a sus vivencias en torno al olivo.

La Guía Evooleum se distribuye en más de 2.000 restaurantes

La Guía Evooleum tiene periodicidad anual, es bilingüe castellano/inglés y, además de poder adquirirse en la web www.evooleum.com, se distribuirá 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.

A nivel práctico, este manual detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, kosher o halal, ficha de cata y maridaje y puntuación para cada uno de los aceites premiados.

Listado de los 10 mejores Aceites de Oliva Virgen Extra

1. **De Rustica Estate Collection Coratina** (97 puntos). Variedad: coratina. Southern Cape (Sudáfrica)
2. **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada** (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
3. **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
4. **Don Gioacchino** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
5. **Mas Montseny Premium Coratina** (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)
6. **Supremo Royal** (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)
7. **Monini Monocultivar Coratina Bio** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
8. **Azeite Sabiá Blend De Terroir** (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
9. **Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
10. **Pagos de Toral Selección Gourmet** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Una marca sudafricana se consagra como el mejor aceite de oliva virgen extra

Por primera vez en las ocho ediciones de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, Evooleum Awards, **el mejor [aceite de oliva](#) virgen extra del mundo no es español ni italiano, sino sudafricano.**

En esta ocasión, **el aceite De Rustica Estate Collection Coratina, con 97 puntos sobre 100, se ha alzado con el máximo galardón del concurso**, mientras que **el segundo mejor AOVE del mundo (y primer español) es Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza**, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza (Jaén) aludiendo a Himilce, princesa de Oretania. De hecho, este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza, en olivares que se remontan a la época romana.

Completa el podio Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo, cuyos olivares tradicionales de secano están totalmente integrados con la flora y fauna local, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acuíferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor.

Los otros tres españoles del TOP 10 se sitúan en el quinto, sexto y séptimo puesto: Mas Montseny Premium Coratina, el primer zumo de coratina española en la historia que entra en el TOP 100 de EVOOLEUM, de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas; y los AOVes jiennenses Supremo Royal, de Aceite Supremo, y Pagos de Toral Selección Gourmet, de Pagos de Toral, cuya maestra de almazara se ha alzado también con el galardón a la Mejor Mujer Productora de EVOOLEUM.

En una campaña tan complicada y atípica como la actual, en la que **España ha registrado [una de las cosechas más cortas de su historia](#)**, la abrumadora presencia de 61 vírgenes extra de este país entre los 100 mejores del mundo (de ellos, 45 andaluces) constituye un **motivo de celebración y la prueba irrefutable de la firme apuesta por la calidad** emprendida por los productores españoles, según ha indicado el grupo editorial Mercacei, editor de la Guía Evooleum World`s.

La Guía Evooleum 2024 te muestra los 10 mejores AOVE del mundo, cinco de ellos españoles - Retail Actual

por Retail Actual 15 de noviembre, 2023 Actualidad

¿Cuál es el **mejor AOVE del mundo**? Por primera vez en las ocho ediciones de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, Evooleum Awards, **el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo** no es español ni italiano, sino sudafricano. Así, **De Rustica Estate Collection Coratina** -con 97 puntos sobre 100- se ha alzado con el máximo galardón del concurso.

El segundo mejor AOVE del mundo (y primer español) es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la **SCA Oleícola Baeza**, cuyo nombre rescata el pasado íbero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza, en olivares que se remontan a la época romana.

Completa el podio **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico**, de la [empresa de Castilla La Mancha Al Alma del Olivo](#). Sus olivares tradicionales de secano están totalmente integrados con la flora y fauna local, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acuíferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor.

Los otros tres españoles del TOP10 ocupan el 5º, 6º y 10º puesto. Se trata de **Mas Montseny Premium Coratina** -el primer zumo de coratina española en la historia que entra en el TOP100 de Evooleum-, de la [empresa de Tarragona Mas Montseny](#), con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas; y los AOVEs jiennenses **Supremo Royal, de Aceite Supremo**, un proyecto rompedor fruto del esfuerzo y empeño de dos jóvenes emprendedores de la provincia andaluza; y **Pagos de Toral Selección Gourmet, de Pagos de Toral**, cuya maestra de almazara se ha alzado también con el galardón a la Mejor Mujer Productora de Evooleum. Y ahora que los más previsores ya están planeando las compras navideñas, tenemos una gran noticia: podemos encontrar cualquiera de ellos por menos de 20 euros.

TOP10 Premios Internacionales Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra - Evooleum Awards 2024

1. **De Rustica Estate Collection Coratina** (97 puntos). Variedad: coratina. Southern Cape (Sudáfrica)
2. **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada** (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
3. **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
4. **Don Gioacchino** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
5. **Mas Montseny Premium Coratina** (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)
6. **Supremo Royal** (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)

7. **Monini Monocultivar Coratina Bio** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
8. **Azeite Sabiá Blend De Terroir** (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
9. **Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
10. **Pagos de Toral Selección Gourmet** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

*En una campaña tan complicada y atípica como la actual, en la que España ha registrado una de las cosechas más cortas de su historia, la abrumadora presencia de 61 vírgenes extra de nuestro país entre los 100 mejores del mundo -de ellos, 45 andaluces y nada menos que 27 de Jaén- constituye un motivo de celebración y la prueba irrefutable de la firme apuesta por la calidad emprendida por los productores españoles. Conforman el resto del **TOP100 AOVES** procedentes de otros 11 países: Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.*

*En **Evooleum Awards**, además de reconocer al TOP100, se premian cada año a los mejores diseños de packaging, a los 10 mejores pequeños productores de AOVE -aquellos con una producción inferior a los 2.500 litros- y a los 10 vírgenes extra más saludables, según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.*

Guía Evooleum 2024

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

*Interesantes artículos como *El arte de la cata a través de las escuelas*, *Oleoturismo: olivos en la ciudad*, *Las mujeres del AOVE alzan la voz* o *Los exclusivos valores saludables del virgen extra* completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del AOVE. Y, como sorpresa final, el escritor jiennense Antonio Muñoz Molina, Premio Princesa de Asturias, firma el artículo "El árbol de la abundancia", dedicado a sus vivencias en torno al olivo.*

*Con una periodicidad anual, la **Guía Evooleum 2024** -bilingüe castellano/inglés- está pensado para comercializarse en tiendas gourmet y especializadas así como se podrá adquirir la web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros. A su vez, se distribuirá a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en *The World's 50 Best Restaurants*; así como a consultores gastronómicos, escuelas de cocina y resorts de oleoturismo*



Medio: Vidasana.org

Publicado: 15/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://vidasana.org/evooleum-awards-2023-aceites-ecolo...>

Audiencia: 16.004

Valor: 480€

EVOOLEUM AWARDS 2023/ACEITES ECOLÓGICOS ENTRE LOS MEJORES AOVE'S DEL MUNDO - Vidasana

[EL LIBRO/RECUPERACIÓN DE "NUESTRO FUTURO ROBADO"/Un libro fundamental para entender las disrupciones hormonales provocadas por sustancias químicas](#)

[14 de noviembre de 2023](#)

Aceites "bio" entre los mejores AOVE'S del mundo

El tercero del planeta es Al Alma del Olivo, de Toledo y orgánico

Como cada año, se ha publicado una nueva edición de la Guía Evooleum (Grupo Editorial Mercacei) que recoge los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, según los resultados obtenidos en los Evooleum Awards. Una edición —la octava ya— en la que España cuenta con cinco aceites entre los diez mejores, y en la que por primera vez el mejor aceite de oliva virgen extra del año no es un aceite español ni italiano, sino sudafricano. Lo que aquí nos interesa es que, también un año más, hay varios aceites ecológicos entre los mejores del planeta. Y, entre ellos, concretamente, el tercero es un aceite "bio" de Toledo.

En total España cuenta con sesenta y un aceites que comparten el TOP 100 con aceites de otros once países como Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez. Muchos de ellos son ecológicos. Tanto de los españoles como de los italianos, Portugal, Grecia y/o Turquía. Este es el TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-Evooleum Awards 2024 es el siguiente...

- 1. De Rustica Estate Collection Coratina** | 97 puntos | Variedad: coratina | Southern Cape (Sudáfrica)
- 2. Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada** | 96 puntos | Variedad: picual | Jaén (España)
- 3. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** | 96 puntos | Variedad: hojiblanca | Toledo (España)
- 4. Don Gioacchino** | 96 puntos | Variedad: coratina | Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 5. Mas Montseny Premium Coratina** | 95 puntos | Variedad: coratina | Tarragona (España)
- 6. Supremo Royal** | 95 de puntos | Variedad: royal | Jaén (España)
- 7. Monini Monocultivar Coratina Bio** | 95 puntos | Variedad: coratina | Perugia (Italia)
- 8. Azeite Sabiá Blend De Terroir** | 95 puntos | Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina | São Paulo (Brasil)
- 9. Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte** | 95 puntos | Variedad: coratina | Bari (Italia)
- 10. Pagos de Toral Selección Gourmet** | 95 puntos | Variedad: picual | Jaén (España)

Una marca sudafricana, mejor AOVE del mundo por la Guía Evooleum



Por primera vez en las ocho ediciones de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, Evooleum Awards, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo no es español ni italiano, sino sudafricano.

En esta ocasión, el aceite De Rustica Estate Collection Coratina -con 97 puntos sobre 100- se ha alzado con el máximo galardón del concurso, mientras que el segundo mejor AOVE del mundo (y primer español) es Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza (Jaén) aludiendo a Himilce, princesa de Oretania.

De hecho, este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza, en olivares que se remontan a la época romana.

Completa el podio Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo, cuyos olivares tradicionales de secano están totalmente integrados con la

flora y fauna local, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acuíferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor.

Los otros tres españoles del Top 10 ocupan el quinto, sexto y séptimo puesto: Mas Montseny Premium Coratina -el primer zumo de coratina española en la historia que entra en el TOP100 de Evooleum-, de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas; y los AOVE jiennenses Supremo Royal, de Aceite Supremo, y Pagos de Toral Selección Gourmet, de Pagos de Toral, cuya maestra de almazara se ha alzado también con el galardón a la Mejor Mujer Productora de Evooleum.

En una campaña tan complicada y atípica como la actual, en la que España ha registrado una de las cosechas más cortas de su historia, la abrumadora presencia de 61 vírgenes extra de este país entre los cien mejores del mundo -de ellos, 45 andaluces- “constituye un motivo de celebración y la prueba irrefutable de la firme apuesta por la calidad emprendida por los productores españoles”, según ha indicado el grupo editorial Mercacei, editor de la Guía Evooleum World`s.

EPÍGRAFE | SUBEPÍGRAFE



Planta solar instalada en la provincia. / YOLANDA LANCHA

Ocaña albergará una planta solar que generará 300 puestos de trabajo

El Ayuntamiento ha otorgado la calificación urbanística y la licencia de obras a la empresa Naturgy Renovables en un proyecto «de gran impulso» a la zona

J. MORENO / TOLEDO

El Ayuntamiento de Ocaña ha otorgado la calificación urbanística y la licencia de obras a la empresa Naturgy Renovables para la construcción de una planta solar. En este sentido, según informó el martes el Consistorio, el proyecto prevé generar alrededor de 300 puestos de trabajo, entre directos e indirectos, teniendo en cuenta tanto la fase de construcción como la de operación.

«Servirá de gran impulso para Ocaña y su comarca», recalca el Ayuntamiento de Ocaña en el comunicado difundido entre sus canales de comunicación. Al respecto, detalla que la empresa energé-

tica Naturgy construirá una planta solar de 50 megavatios que producirá anualmente 100 gigavatios por hora de energía, con una inversión de unos 31 millones de euros.

«Esta planta contribuirá a la mejora de la red eléctrica de distribución», promete el Ayuntamiento de Ocaña sobre este nuevo proyecto energético en la provincia. Según la Agencia Internacional de la Energía (AIE), la participación de las renovables en el suministro eléctrico global pasará del 26 por ciento en el año 2018 al 44 por ciento en el horizonte de 2040.

El crecimiento en renovables supondrá una inversión en los

próximos años de unos 8.000 millones de euros, un 61 por ciento de los 13.200 millones de euros previstos en el periodo. El foco de la estrategia de este crecimiento estará en países atractivos, con regulación estable y divisa fuerte, así como en proyectos en etapas tempranas de desarrollo y que contribuyan a la transición energética, según explica la empresa Naturgy.

En España, la empresa desarrolla proyectos de construcción de unos 30 parques eólicos y plantas fotovoltaicas, equivalentes a casi un gigavatio de capacidad renovable adicional que se espera entren en funcionamiento en los próximos meses.

TELECOMUNICACIONES

Fibritel da servicio a más de millón y medio de hogares

LA TRIBUNA / TOLEDO

La compañía de telecomunicaciones Fibritel, con sede en Illescas, ofrece ya sus servicios de fibra óptica a más de un millón y medio de hogares de toda España en Castilla y León, Castilla-La Mancha, Extremadura, Galicia y Madrid. El número de hogares pasados as-

ciende a 1.504.875 en todo el territorio nacional y suma 1.968 localidades.

Castilla-La Mancha, con 412.251 hogares, es la comunidad con más implantación de Fibritel, seguida de Castilla y León (367.611), Comunidad de Madrid (363.543), Galicia (201.943) y Extremadura (159.527). Por número

de localidades, Castilla y León es la autonomía en la que Fibritel llega a más municipios, con 1.254 en total, seguida de Galicia (279), Castilla-La Mancha (257), Extremadura (155) y Madrid (23).

Fibritel apuesta por lo local y por la cercanía con el cliente, motivo por el que cuenta con un 'call center' propio en Illescas.

EDUCACIÓN



UNED Torrijos tendrá más de 100 alumnos

Un total de 87 estudiantes del aula de la UNED de Torrijos han formalizado sus matrículas para este curso 2023/2024: 41 de ellas del Grado de Psicología y 5 del Curso de Acceso a la Universidad. Además, hay que sumar los cerca de 40 mayores que se calcula asistirán al programa UNED Sénior.

ENERGÍA

Una empresa de La Guardia logra el tercer puesto en unos premios internacionales

EFE / TOLEDO

Por primera vez en las ocho ediciones de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, Evooleum Awards, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo no es español ni italiano, sino sudafricano, mientras que Al Alma del Olivo, de La Guardia, ha quedado en tercera posición.

En esta ocasión, el aceite De Rustica Estate Collection Coratina -con 97 puntos sobre 100- se ha alzado con el máximo galardón del concurso, mientras que el segundo mejor AOVE del mundo (y primer español) es Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza (Ja-

én) aludiendo a Himilce, princesa de Oretania.

De este modo, completa el podio Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la empresa Al Alma del Olivo, cuyos olivares tradicionales de secano están totalmente integrados con la flora y fauna local, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acúferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor.

AYUNTAMIENTO DE NOEZ

ANUNCIO

Anuncio de información pública de expediente de calificación urbanística en suelo rústico de reserva, a nombre de Construcciones Antolín García y Lozoya, S.A

Por este Ayuntamiento se ha acordado someter a exposición pública la calificación urbanística en suelo rústico de reserva, de las siguientes finca, con Referencia catastral 45117A003001570000T-D,45117A003001580000TX situado en Polígono 3 Parcela 157 con una superficie 162365m2 y 158 con una superficie 100150m2, respectivamente.

De conformidad con el artículo 64.5 del Texto Refundido de la Ley de Ordenación del Territorio y de la Actividad Urbanística aprobado por el Decreto Legislativo 1/2010, de 18 de mayo y con el artículo 43.5 del Reglamento de Suelo Rústico aprobado por el Decreto 242/2004, de 27 de julio, el expediente queda sometido a información pública por plazo de veinte días, a contar desde el día siguiente al de publicación del presente anuncio en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha, a efectos de que se formulen cuantas observaciones y alegaciones se estimen convenientes.

Durante dicho plazo el expediente podrá ser examinado en las Dependencias municipales, en el siguiente horario 09:00 a 14:00.

Asimismo, estará a disposición de los interesados en la sede electrónica de este Ayuntamiento <https://noez.sedelectronica.es/transparency>, pinchado después en 10. INFORMACIÓN PÚBLICA EXPEDIENTE 97/2022 C. ANTOLIN Gº LOZOYA.

Ayuntamiento de Noez, a 7 de noviembre de 2023.

Alcalde Presidente

Fdo.: Jose Antonio Ruiz Cerdeño.

AYUNTAMIENTO DE ESQUIVIAS

ANUNCIO

Por Acuerdo del Pleno del Ilmo. Ayuntamiento de Esquivias, en sesión ordinaria celebrada en fecha 18 de mayo de 2023, se acordó la aprobación inicial de las Bases para la adjudicación del P.A.U. para el desarrollo del suelo rústico del Sector Camino de Toledo aportadas por INICIATIVAS INMOBILIARIAS GONZALEZ SANCHEZ SL. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 86.3 del Reglamento de Actividad de Ejecución del Texto Refundido de la Ley de Ordenación del territorio y de la Actividad Urbanística, aprobada por Decreto 29/2011, de 19 de abril, en relación con lo dispuesto en el art. 49 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases de Régimen Local, se publicó el día 30 de mayo de 2023 (B.O.P. Toledo nº 102) anuncio relativo a la aprobación inicial de las referidas bases, aperturándose un plazo de 30 días hábiles para presentar alegaciones y observaciones, no constando que se haya presentado alegación alguna durante el citado plazo.

En consecuencia, y de conformidad con lo establecido en el artículo 86.4 del Reglamento de la Actividad de Ejecución del texto refundido de la Ley de Ordenación del Territorio y de la Actividad Urbanística de Castilla-La Mancha, aprobado por Decreto 29/2011, de 19 de abril, se tienen por aprobadas definitivamente las Bases citadas para la adjudicación del PAU y selección del Agente Urbanizador para el desarrollo del suelo rústico del Sector Camino de Toledo.

Lo que se hace público a través del presente, conforme se dispone en las citadas bases, que se encuentran a disposición de cuantos estén interesados en examinar en el tablón de anuncios de este Ayuntamiento y anuncio publicado en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

En Esquivias a 14 de noviembre de 2023.
LA ALCALDESA. Fdo: ALMUDENA GONZÁLEZ PASCUAL



👉 [<https://n9.cl/dlg4q>]

16 de noviembre de 2023

● Medio: Internet	● Sección: Gastro	● Espacio: 760 x 2.915 píxeles
● Usuarios únicos/mes: 2.900	● Visitas/mes:	● Valor publicitario: 400'00 €

Cinco de los diez mejores AOVEs del mundo son españoles

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 8ª 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.



- El sudafricano *De Rustica Estate Collection Coratina* ha logrado la primera posición en los EVOOLEUM Awards y *Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada*, de Baeza, se alza con el segundo puesto del ranking. Completa el podio *Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico*, de la empresa castellanomanchega *Al Alma del Olivo*
- 12 países cuentan con representación en el TOP100 de este año, entre ellos Portugal, Croacia, Túnez, Marruecos, Brasil, China, Turquía o Eslovenia

Por primera vez en las ocho ediciones de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo no es español ni italiano, sino sudafricano. En esta ocasión, *De Rustica Estate Collection Coratina* -con 97 puntos sobre 100- se ha alzado con el máximo galardón del concurso. El segundo mejor AOVE del mundo (y primer español) es *Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada*, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza, en olivares que se remontan a la época romana. Completa el podio *Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico*, de la empresa castellanomanchega *Al Alma del Olivo*. Sus olivares tradicionales de secano están totalmente integrados con la flora y fauna local, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acuíferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor.

Los otros tres españoles del TOP10 ocupan el 5º, 6º y 10º puesto. Se trata de *Mas Montseny Premium Coratina* -el primer zumo de coratina española en la historia que entra en el TOP100 de EVOOLEUM-, de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas; y los AOVEs jiennenses *Supremo Royal*, de Aceite Supremo, un proyecto rompedor fruto del esfuerzo y empeño de dos jóvenes emprendedores de la provincia andaluza; y *Pagos de Toral Selección Gourmet*, de Pagos de Toral, cuya maestra de almazara se ha alzado también con el galardón a la Mejor Mujer Productora de EVOOLEUM. Y ahora que los más previsores ya están planeando las compras navideñas, tenemos una gran noticia: podemos encontrar cualquiera de ellos por menos de 20 euros.

En una campaña tan complicada y atípica como la actual, en la que España ha registrado una de las cosechas más cortas de su historia, la abrumadora presencia de 61 vírgenes extra de nuestro país entre los 100 mejores del mundo -de ellos, 45 andaluces y nada menos que 27 de Jaén- constituye un motivo de celebración y la prueba irrefutable de la firme apuesta por la calidad emprendida por los productores españoles. Conforman el resto del TOP100 AOVEs procedentes de otros 11 países: Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Como siempre, los grandes protagonistas de este perfecto *manual* oleícola son los 100 mejores AOVEs del mundo - **EVOOLEUM TOP100**- según los EVOOLEUM Awards. Además de reconocer al TOP100, estos galardones premian cada año a los mejores diseños de *packaging*, a los 10 mejores pequeños productores de AOVE -aquellos con una producción inferior a los 2.500 litros- y a los 10 vírgenes extra más saludables, según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

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

- 1º ***De Rustica Estate Collection Coratina*** (97 puntos). Variedad: coratina. Southern Cape (Sudáfrica)
- 2º ***Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada*** (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 3º ***Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
- 4º ***Don Gioacchino*** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 5º ***Mas Montseny Premium Coratina*** (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)
- 6º ***Supremo Royal*** (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)
- 7º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 8º ***Azeite Sabiá Blend De Terroir*** (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
- 9º ***Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte*** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
- 10º ***Pagos de Toral Selección Gourmet*** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

La **Guía EVOOLEUM 2024** se presenta más gastronómica que nunca. Para empezar, el prólogo de este año lo protagonizan varios chefs: en primer lugar, Ángel León, chef de Aponiente (El Puerto de Santa María, España, tres estrellas Michelin), el restaurante más sostenible del mundo según *The World's 50 Best Restaurants*; y los chefs y copropietarios de los restaurantes Compartir y Disfrutar, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas que, además, comparten con el lector la receta de sus aclamadas *"Aceitunas de Disfrutar"*. Interesantes artículos como *El arte de la cata a través de las escuelas*, *Oleoturismo: olivos en la ciudad*, *Las mujeres del AOVE alzan la voz* o *Los exclusivos valores saludables del virgen extra* completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del AOVE. Y, como sorpresa final, el escritor jiennense Antonio Muñoz Molina, Premio Princesa de Asturias, firma el bello artículo *"El árbol de la abundancia"*, dedicado a sus vivencias en torno al olivo.

Con una periodicidad anual, la **Guía EVOOLEUM 2024** -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros. Asimismo, se distribuirá a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en *The World's 50 Best Restaurants*; así como a consultores gastronómicos, escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y *foodies*, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial: un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

Grupo Editorial Mercacei, 30 años entre olivos

Desde 1994, Grupo Editorial Mercacei está especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, olivar y aceituna de mesa, así como al segmento de los AOVEs Premium. Integrado por un sólido equipo de profesionales en el sector agroalimentario, Mercacei cuenta además con la firma de destacados expertos a nivel mundial. Líder indiscutible dentro de su sector, el Grupo ofrece información profesional a través de sus diferentes medios y publicaciones -entre 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.

Más información:

Aires News Comunicación.

www.airesnews.com

Isabel Aires: isabel@airesnews.com Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

Jana Cerdán: jana@airesnews.com Tel. 91 535 45 14 / 679 057 288

Galería de fotos





16 de noviembre de 2023

🔊 **Medio:** Newsletter

🔊 **Sección:** Noticias

🔊 **Espacio:** 740 x 125 píxeles

🔊 **Usuarios únicos/mes:** 2.900

🔊 **Visitas:**

🔊 **Valor publicitario:** 550'00 €



SILUETE

Celebra la Semana de la Ciencia con Siluete Healthy Balm

Este mes es indiscutiblemente en el que más importancia cobra la ciencia, ya que hasta el 19 de noviembre se celebra la conocida Semana de la Ciencia. Siluete ha sido desarrollado por nutricionistas con la mejor tecnología de vanguardia.



EVOOLEUM

Cinco de los diez mejores AOVes del mundo son españoles

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 8ª 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.



OMNIVISION

Nutrición y Oftalmología Culinaria

El mayor consumo de omega-6 junto con la reducción de omega-3 es una de las causas del aumento de ojo seco. Cada vez hay más evidencia sobre la importancia del factor nutricional en la base inflamatoria de esta enfermedad de la superficie ocular.

Estos aceites de oliva españoles están entre los diez mejores del mundo

Tal y como se reveló el pasado mes de abril, el **mejor AOVE del planeta** según esta publicación no fue español sino sudafricano. Aprovechando la publicación de esta nueva edición de esta guía, sus responsables destacan el peso que España sigue teniendo en este [sector](#) con 61 referencias entre el centenar que contiene en sus páginas.

Editada por Grupo Editorial Mercacei contiene las puntuaciones que un panel de **26 catadores profesionales** de diez países vierte sobre casi mil muestras recibidas de todas las zonas productoras de [aceite de oliva virgen extra](#) del mundo. Entre sus diez primeros puestos se encuentran estas cinco marcas españolas.

1. 1

De Rustica Estate Collection Coratina (Sudáfrica)

2. 2

Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (Jaén)

3. 3

Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (Toledo)

4. 4

Don Gioacchino (Italia)

5. 5

Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona)

6. 6

Supremo Royal (Jaén)

7. 7

Monini Monocultivar Coratina Bio (Italia)

8. 8

Azeite Sabiá Blend Especial (Brasil)

9. 9

Cassetta DOP Terra di Bari Castel del Monte (Italia)

10. 10

Pagos de Toral Picual Selección Gourmet (Jaén)

El segundo [mejor AOVE del mundo](#) (y primer español) es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la cooperativa Oleícola Baeza. «Rescata el pasado íbero-romano de Baeza. Se trata de nuestra princesa íbera Himilce, princesa de Oretania territorio actual de la provincia de Jaén y Castilla La Mancha», explican sus responsables. «Sus notas de cata lo hacen sublime y de una intensidad superior: destacando la hierba fresca, la tomatara, la almendra y la alcachofa propias de la variedad picual», describen.

Al Alma del Olivo, tercer mejor aceite de oliva del mundo

Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la empresa castellano-manchega Al Alma del Olivo es el tercer mejor aceite de oliva del mundo. Se trata de una empresa familiar que emplea únicamente aceitunas propias de su finca «El Torrao», situada en la localidad de **La Guardia**, provincia de Toledo, que cuenta con una superficie de más de 300 hectáreas.

El siguiente patrio en aparecer en la lista es **Mas Montseny Premium Coratina**. Se trata del primer AOVE elaborado con dicha variedad de aceituna que aparece en este prestigioso listado. Su almazara se encuentra en Tarragona y a su frente está la séptima generación de una familia olivarera volcada ahora en la elaboración de aceites de autor.

Mas Montseny Premium Coratina

La variedad royal es la protagonista de la siguiente referencia en aparecer en la lista: **Supremo Royal**. Un AOVE jienense elaborado por Aceites Supremo. Esta casa nació en 2013 de la mano de dos emprendedores, Andrés García y Alberto Molinero, que apostaron desde sus inicios por el mercado de los zumos de aceituna de calidad.

Cierra esta selección de cinco marcas españolas premiadas otra empresa jienense y uno de sus AOVE premium: **Pagos de Toral**. En concreto su monovarietal de picual que elaboran en su almazara de Úbeda, ciudad Patrimonio de la Humanidad y una de las capitales mundiales del aceite de oliva.

17 de noviembre de 2023

Medio: Encarte pág. 8

Sección: Gastronomía

Espacio: 787,40 cm²

Audiencia: 78.000

Tirada: 26.259

Valor publicitario: 11.798'00 €

MADRID VIVA

Viernes 17.11.2023



Anita Zachou, experta en cata de aceite de oliva por la universidad de Jaén

Gastronomía

El segundo mejor aceite del mundo es de Baeza

► Se trata de Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada

► La Guía Evooleum sitúa en el podio un jugo de aceituna sudafricano

a la compañía De Rustica Olive Estate. Está elaborado a partir de la variedad coratina, lo que provoca que el zumo natural de aceituna «sea intenso y complejo en nariz. Posee un aroma a flores silvestres y en él destaca un fondo a menta y a matalauva. Es un aceite con numerosos componentes aromáticos en el que ha intervenido el medio», explica José María Penco, director tecnológico del concurso Evooleum, y uno de los mejores catadores del globo. Seguimos, porque el segundo, con 96, en el ranking internacional, sí es español: Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, un picual jiennense, que pertenece a la cooperativa Oleícola Baeza. Y, continuamos en España, porque los mismos puntos posee el prestigioso tercer puesto: Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico: «No sólo somos el primer productor de aove, sino que producimos la mitad de lo que se elabora en el planeta. Y, además, somos el mayor exportador cualitativo por delante de Italia», añade Juan Peñamil, CEO

del Grupo Editorial Mercaceri, durante la presentación de los mejores cien aoves del mundo, que forman parte de la guía, ya a la venta por 19,50 euros. Según Pandora Peñamil, directora de la publicación, decidieron lanzarla, porque «vimos que el mercado demandaba un producto de estas características sobre el aove. Las hay de muchos otros productos, tanto de quesos como de vinos, porque son alimentos que el consumidor conoce muy bien. Sin embargo, de aceites hay

una falta de conocimiento». Por este motivo también han decidido organizar unas catas anuales, que reúnen a los 26 mejores catadores del mundo de 10 países diferentes para analizar las muestras que se presentan al concurso: «Abrimos la convocatoria en noviembre y en esta edición se han presentado más de mil marcas. Y eso, que este año la campaña ha sido complicada, ya que en España hemos tenido una merma de producción de casi un 50 por ciento. Aun así, de los 100, el 61 por ciento son españoles, un dato que reafirma la hegemonía de nuestros aoves. De ellos, 27 son de Jaén y 45, del resto de Andalucía», añade Peñamil, quien anuncia que los hay de trece países. Entre ellos, Italia, Portugal, Croacia, Túnez, Marruecos, Brasil, China, Turquía y Eslovenia, un mapa que dibuja la radiografía del sector. Sí, hoy en día se producen grandísimos aoves en

más de 70 países. A España, le sigue Italia, con 16, y Portugal, con ocho, así que en esta campaña, los nuestros van muy por delante en cuanto a calidad.

Los aceites de oliva virgen extra de jóvenes productores, quienes se hacen con las riendas de generaciones anteriores, no pasan desapercibidos. De hecho, se observa esa modernidad tanto en la forma de elaborarlos como en el «packaging». De los 100, 30 son aceites con DOP; y 38, ecológicos, una tendencia clara. El décimo del ranking lo ocupa «un fantástico picual y, además, de cooperativa», Pical de Toral Pical Selección Gourmet, mientras que en la novena posición entra Cassetta DOP Terra di Bar, de Puglia, porque «Italia ha cuidado siempre la calidad». El brasileño Azeite Sabiá Blend Especial se sitúa en la octava; en la séptima, Monini Monocultivar Coratina Bio, y en la sexta, Supremo Royal. Una curiosidad: no está elaborado a partir de un picual, sino de royal, otra variedad autóctona de Jaén, «donde a los aceites que no son de variedad picual, los llaman Malacasta». Mas Montseny Premium Coratina accede al top 5: «Es la primera vez que entra entre los 100 mejores un coratina español. Es obra de otro productor joven. A la gente joven me gusta ponerla en valor, porque arriesga y está cambiando significativamente el sector», opina Peñamil.



Tatiana Ferrandis. MADRID

Es la primera vez que el jurado de los Premios Internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra considera que el mejor del mundo no es español ni italiano. Con 97 puntos sobre 100, el vencedor es el sudafricano Rustica Estate Collection Coratina, que pertenece

No te pierdas

Cinco españoles en el Top 10

► Cinco de los mejores aceites de oliva del mundo son españoles y su precio ronda los veinte euros. Asimismo, el prólogo de la guía lo protagonizan Ángel León, además de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casanás, quienes comparten la receta de las aceitunas de Disfrutar.



Esta es la localidad donde se elabora el segundo mejor aceite del mundo

Es la primera vez que el jurado de los Premios Internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra considera que el mejor del mundo no es español ni italiano. Con 97 puntos sobre 100, **el vencedor es el sudafricano Rustica Estate Collection Coratina**, que pertenece a la compañía De Rustica Olive Estate. Está elaborado a partir de la variedad coratina, lo que provoca que el zumo natural de aceituna «sea intenso y complejo en nariz. Posee un aroma a flores silvestres y en él destaca un fondo a menta y a matalauva. Es un aceite con numerosos componentes aromáticos en el que ha intervenido el medio», **explica José María Penco, director tecnológico del concurso Evooleum, y uno de los mejores catadores del globo.** Seguimos, porque el segundo, con 96, en el ranking internacional, sí es español: Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, un picual jiennense, que pertenece a la cooperativa Oleícola Baeza. Y, continuamos en España, porque los mismos puntos posee el prestigioso tercer puesto: **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico:** «No sólo somos el primer productor de aove, sino que producimos la mitad de lo que se elabora en el planeta. Y, además, somos el mayor exportador cualitativo por delante de Italia», añade Juan Peñamil, CEO del Grupo Editorial Mercacei, durante la presentación de los mejores cien aoves del mundo, que **forman parte de la guía, ya a la venta por 19,50 euros.**

Según **Pandora Peñamil, directora de la publicación,** decidieron lanzarla, porque «vimos que el mercado demandaba un producto de estas características sobre el aove. Las hay de muchos otros productos, tanto de quesos como de vinos, porque son alimentos que el consumidor conoce muy bien. Sin embargo, de aceites hay una falta de conocimiento». Por este motivo también han decidido organizar unas catas anuales, que reúnen a los 26 mejores catadores del mundo de 10 países diferentes para analizar las muestras que se presentan al concurso: «Abrimos la convocatoria en noviembre y en esta edición se han presentado más de mil marcas. Y eso, que este año la campaña ha sido complicada, ya que en España hemos tenido una merma de producción de casi un 50 por ciento. **Aun así, de los 100, el 61 por ciento son españoles, un dato que reafirma la hegemonía de nuestros aoves.** De ellos, 27 son de Jaén y 45, del resto de Andalucía», añade Peñamil, quien anuncia que los hay de trece países. Entre ellos, Italia, Portugal, Croacia, Túnez, Marruecos, Brasil, China, Turquía y Eslovenia, un mapa que dibuja la radiografía del sector. Sí, hoy en día se producen grandísimos aoves en más de 70 países. A España, le sigue Italia, con 16, y Portugal, con ocho, así que en esta campaña, los nuestros van muy por delante en cuanto a calidad.

Los aceites de oliva virgen extra de jóvenes productores, quienes se hacen con las riendas de generaciones anteriores, no pasan desapercibidos. De hecho, se observa esa modernidad tanto en la forma de elaborarlos como en el «packaging». **De los 100, 30 son aceites con DOP; y 38, ecológicos, una tendencia clara.** El décimo del ranking lo ocupa «un fantástico picual y, además, de cooperativa», Pagos de Toral Picual Selección Gourmet, mientras que en la novena posición entra Cassetta DOP Terra di Bar, de Puglia, porque «Italia ha cuidado siempre la calidad». El brasileño Azeite Sabiá Blend Especial se sitúa en la octava; en la séptima, Monini Monocultivar Coratina Bio, y en la sexta, Supremo Royal. Una curiosidad: no está elaborado a partir de una picual, sino de royal, otra variedad autóctona de Jaén, «donde a los aceites que no son de variedad picual, los llaman Malacasta». Mas Montseny Premium Coratina accede al top 5: «Es la primera vez que entra entre los 100 mejores un coratina español. Es obra de otro

productor joven. A la gente joven me gusta ponerla en valor, porque arriesga y está cambiando significativamente el sector», opina Piñamil.

□ **El top ten elaborado por EvooleumLRM**

Cinco españoles en el Top 10

Cinco de los mejores aceites de oliva del mundo son españoles y su precio ronda los veinte euros. Asimismo, el prólogo de la guía lo protagonizan Ángel León, además de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, quienes comparten la receta de las aceitunas de Disfrutar.



Medio: www.thegourmetjournal.com

Publicado: 17/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.thegourmetjournal.com/noticias/los-10-mejor...>

Audiencia: 92.151

Valor: 718€

Los 10 Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo 2024 | The Gourmet Journal

12 países cuentan con representación en el TOP 100 de la nueva edición de la Guía EVOOLEUM 2024

Por primera vez en las ocho ediciones de los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards**, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es sudafricano. En esta ocasión, **De Rustica Estate Collection Coratina** -con 97 puntos sobre 100- se ha alzado con el máximo galardón del concurso.

El segundo mejor AOVE del mundo es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza, en olivares que se remontan a la época romana.

Completa el podio **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico**, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo. Sus olivares tradicionales de secano están totalmente integrados con la flora y fauna local, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acuíferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor.



España posee 61 Aceites de Oliva Virgen Extra en la guía

Los otros tres españoles del TOP10 ocupan el 5º, 6º y 10º puesto. Se trata de **Mas Montseny Premium Coratina** -el primer zumo de coratina española en la historia que entra en el TOP100 de EVOOLEUM-, de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas; y los AOVes jiennenses **Supremo Royal**, de Aceite Supremo, un proyecto rompedor fruto del esfuerzo y empeño de dos jóvenes emprendedores de la provincia andaluza; y **Pagos de Toral Selección Gourmet**, de Pagos de Toral, cuya maestra de almazara se ha alzado también con el galardón a la **Mejor Mujer Productora de EVOOLEUM**.

España posee 61 vírgenes extra entre los 100 mejores del mundo siendo 45 procedentes de Andalucía. El TOP100 AOVes los componen otros 11 países más: Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.



Cataluña cuenta con cinco DOP de Aceite de Oliva Virgen Extra

TOP10 Premios Internacionales EVOOLEUM Awards 2024

- 1º **De Rustica Estate Collection Coratina** (97 puntos). Variedad: Coratina. Southern Cape (Sudáfrica)
- 2º **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada** (96 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)
- 3º **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** (96 puntos). Variedad: Hojiblanca. Toledo (España)
- 4º **Don Gioacchino** (96 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 5º **Mas Montseny Premium Coratina** (95 puntos). Variedad: Coratina. Tarragona (España)
- 6º **Supremo Royal** (95 de puntos). Variedad: Royal. Jaén (España)
- 7º **Monini Monocultivar Coratina Bio** (95 puntos). Variedad: Coratina. Perugia (Italia)
- 8º **Azeite Sabiá Blend De Terroir** (95 puntos). Variedades: Arbequina, Arbosana, Koroneiki, Coratina. São Paulo (Brasil)
- 9º **Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte** (95 puntos). Variedad: Coratina. Bari (Italia)
- 10º **Pagos de Toral Selección Gourmet** (95 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)

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

Receta paso a paso: [BANOFFEE ALASKA](#)

Síguenos en [Twitter](#), [Facebook](#), [Instagram](#) o recibe nuestras noticias [pinchando aquí](#).



Medio:
viajes.nationalgeographic.com.es

Publicado: 17/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://viajes.nationalgeographic.com.es/gastronomia/po...>

Audiencia: 928.411

Valor: 1.002€

Por qué Jaén produce el mejor aceite de España

Los EVOOLEUM Awards han vuelto a confirmar por si había alguna duda que el de Jaén es una pieza clave en el olivar español, clasificando el Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, de SCA Oleícola Baeza (Jaén), como [el mejor aceite de España](#). Pero, ¿por qué Jaén?

Llegar a Jaén es adentrarse por completo en un mar de olivos. Sus carreteras serpentean el interior de estas tierras plagadas de árboles ofreciendo al visitante un viaje hacia un destino de lo más especial. Sobre todo, si se hace al atardecer, con el sol a la espalda mientras los reflejos dorados, naranjas y rojos celebran el comienzo del otoño y el final de otro día.

¡BLACK FRIDAY! -50% en tu suscripción a Viajes National Geographic hasta el 26/11. Descubre los mejores destinos para tus próximos viajes.

[Únete ahora](#)

TIERRA DE OLIVARES

Jugar a contar olivos en aquellas tierras es imposible, pues **Jaén cuenta con más 66 millones de ellos**. De hecho, esta provincia **es dueña de la mayor extensión de campos de olivos del planeta** y la **principal zona de producción de aceite de oliva virgen extra** del mundo. Por no hablar de todo el tejido turístico y cultural que se ha formado alrededor y que se focaliza en esta fruta, porque el aceite tiene mucho que ofrecer. Así del zumo de aceituna surgen **experiencias gastronómicas y culturales, relacionadas con el bienestar y la naturaleza, visitas a olivares y almazaras** y un sinfín de alojamientos singulares que permiten al visitante comprender desde dentro la importancia de este cultivo. Es lo que se llama, **oleoturismo**.

LA PRIMERA PARADA EN UNA ALMAZARA

Para entender todos los interrogantes que rodean el mundo de la aceituna es necesario pasar por una **almazara** (del árabe, *prensa*), el **lugar donde se encuentra el molino en el que se extrae el aceite de las aceitunas**.

En [Baeza](#) se encuentra la **almazara Oleícola San Francisco**, en donde se prensa aceite desde 1927, pero esta solo **es una de las 400 que existen en toda la provincia**. Es una empresa familiar y pequeña que trabaja prensando aceitunas de agricultores de la zona además de enseñándola y contando su historia desde dentro, permitiendo que haya subsistido en los periodos más duros. **Hasta allí han llegado 50.000 visitantes de más de 80 países distintos y exportan su aceite a muchos de ellos**, sobre todo a Taiwán, el país al que más venden. Aunque si bien es cierto, ya no venden aceite, venden turismo en diferentes packs como la ruta por su almazara con cata de aceites o un día en su vida.



© iStock

DEL OLIVAR A CASA

Una vez se conoce el proceso de la elaboración del aceite y se ha aprendido a disfrutarlo en la boca, pasar por una oleoteca es completar la experiencia en todo su conjunto. Aquí son de gran ayuda los **Premios Jaén Selección, en los que se premian los mejores aceites de oliva virgen extra producidos y**

elaborados en la provincia, entre los galardonados del 2020 está Dominus, Oro de Cánava o Bravoleum aunque siempre hay clásicos que nunca faltan como Castillo de Canena, Picualia o Pradolivo.

DORMIR ENTRE OLIVOS

La vivienda rural típica de la provincia de Jaén, **los cortijos, también juegan un papel fundamental en el tejido de la industria olivarera**. Estos lugares, que en antaño se construían para atender las necesidades de las fincas olivareras, **se han sido reconvertido en alojamientos singulares por su arquitectura, su ubicación -en pleno mar de olivos- y por la historia que llevan a sus espaldas** y son los que ponen la guinda a una espada completa enfocada al oleoturismo.



Medio: Noticias Jóvenes

Publicado: 18/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <http://noticiasjovenes.es/articulo/163077/estos-aceites...>

Audiencia: 3.452

Valor: 257€

Estos aceites de oliva españoles están entre los diez mejores del mundo | Noticias Jóvenes

La Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils de 2024 reconoce a 61 marcas de España entre las referencias más exquisitas del planeta

La irrupción de países [China](#), Eslovenia o Sudáfrica en la [Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils de 2024](#) que reconoce a los mejores **aceites de oliva virgen extra** del mundo pone el foco en nuevos mercados que comienzan a cuidar este selecto alimento fuera de la cuenca mediterránea.

Tal y como se reveló el pasado mes de abril, el **mejor AOVE del planeta** según esta publicación no fue español sino sudafricano. Aprovechando la publicación de esta nueva edición de esta guía, sus responsables destacan el peso que España sigue teniendo en este [sector](#) con 61 referencias entre el centenar que contiene en sus páginas.

Editada por Grupo Editorial Mercacei contiene las puntuaciones que un panel de **26 catadores profesionales** de diez países vierte sobre casi mil muestras recibidas de todas las zonas productoras de [aceite de oliva virgen extra](#) del mundo. Entre sus diez primeros puestos se encuentran estas cinco marcas españolas.

1. 1

De Rustica Estate Collection Coratina (Sudáfrica)

2. 2

Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (Jaén)

3. 3

Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (Toledo)

4. 4

Don Gioacchino (Italia)

5. 5

Mas Montseny Premium Coratina (Tarragona)

6. 6

Supremo Royal (Jaén)

7. 7

Monini Monocultivar Coratina Bio (Italia)

8. 8

Azeite Sabiá Blend Especial (Brasil)

9. 9

Cassetta DOP Terra di Bari Castel del Monte (Italia)

10. 10

Pagos de Toral Picual Selección Gourmet (Jaén)

El segundo [mejor AOVE del mundo](#) (y primer español) es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jienense de la cooperativa Oleícola Baeza. «Rescata el pasado íbero-romano de Baeza. Se trata de nuestra princesa íbera Himilce, princesa de Oretania territorio actual de la provincia de Jaén y Castilla La Mancha», explican sus responsables. «Sus notas de cata lo hacen sublime y de una intensidad superior: destacando la hierba fresca, la tomatera, la almendra y la alcachofa propias de la variedad picual», describen.

Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la empresa castellano-manchega Al Alma del Olivo es el tercer mejor aceite de oliva del mundo. Se trata de una empresa familiar que emplea únicamente aceitunas propias de su finca «El Torrao», situada en la localidad de **La Guardia**, provincia de Toledo, que cuenta con una superficie de más de 300 hectáreas.

El siguiente patrio en aparecer en la lista es **Mas Montseny Premium Coratina**. Se trata del primer AOVE elaborado con dicha variedad de aceituna que aparece en este prestigioso listado. Su almazara se encuentra en Tarragona y a su frente está la séptima generación de una familia olivarera volcada ahora en la elaboración de aceites de autor.

La variedad royal es la protagonista de la siguiente referencia en aparecer en la lista: **Supremo Royal**. Un AOVE jienense elaborado por Aceites Supremo. Esta casa nació en 2013 de la mano de dos emprendedores, Andrés García y Alberto Molinero, que apostaron desde sus inicios por el mercado de los zumos de aceituna de calidad.

Cierra esta selección de cinco marcas españolas premiadas otra empresa jienense y uno de sus AOVE premium: **Pagos de Toral**. En concreto su monovarietal de picual que elaboran en su almazara de Úbeda, ciudad Patrimonio de la Humanidad y una de las capitales mundiales del aceite de oliva.



👉 [<https://n9.cl/jzoea>]

18 de noviembre de 2023

🎯 Medio: Internet	🎯 Sección: Actualidad	🎯 Espacio: 690 x 3.660 píxeles
🎯 Usuarios únicos/mes: 4.540	🎯 Visitas/mes:	🎯 Valor publicitario: 375'00 €

VIII edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils

Por primera vez en las ocho ediciones de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo no es español ni italiano, sino sudafricano. En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina -con 97 puntos sobre 100- se ha alzado con el máximo galardón del concurso. El segundo mejor AOVE del mundo (y primer español) es Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado íbero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza, en olivares que se remontan a la época romana. Completa el podio Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo. Sus olivares tradicionales de secano están totalmente integrados con la flora y fauna local, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acuíferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor.



Los otros tres españoles del TOP10 ocupan el 5º, 6º y 10º puesto. Se trata de Mas Montseny Premium Coratina -el primer zumo de coratina española en la historia que entra en el TOP100 de EVOOLEUM-, de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas; y los AOVes jiennenses Supremo Royal, de Aceite Supremo, un proyecto rompedor fruto del esfuerzo y empeño de dos jóvenes emprendedores de la provincia andaluza; y Pagos de Toral Selección Gourmet, de Pagos de Toral, cuya maestra de almazara se ha alzado también con el galardón a la Mejor Mujer Productora de EVOOLEUM. Y ahora que los más previsores ya están planeando las compras navideñas, tenemos una gran noticia: podemos encontrar cualquiera de ellos por menos de 20 euros.

En una campaña tan complicada y atípica como la actual, en la que España ha registrado una de las cosechas más cortas de su historia, la abrumadora presencia de 61 vírgenes extra de nuestro país entre los 100 mejores del mundo -de ellos, 45 andaluces y nada menos que 27 de Jaén- constituye un motivo de celebración y la prueba irrefutable de la firme apuesta por la calidad emprendida por los productores españoles. Conforman el resto del TOP100 AOVEs procedentes de otros 11 países: Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Como siempre, los grandes protagonistas de este perfecto manual oleícola son los 100 mejores AOVEs del mundo –EVOOLEUM TOP100– según los EVOOLEUM Awards. Además de reconocer al TOP100, estos galardones premian cada año a los mejores diseños de packaging, a los 10 mejores pequeños productores de AOVE -aquellos con una producción inferior a los 2.500 litros- y a los 10 vírgenes extra más saludables, según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

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

- 1º De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Southern Cape (Sudáfrica)
- 2º Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 3º Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
- 4º Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 5º Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)
- 6º Supremo Royal (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)
- 7º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 8º Azeite Sabiá Blend De Terroir (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
- 9º Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
- 10º Pagos de Toral Selección Gourmet (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

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

las escuelas, Oleoturismo: olivos en la ciudad, Las mujeres del AOVE alcanzan la voz o Los exclusivos valores saludables del virgen extra completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del AOVE. Y, como sorpresa final, el escritor jiennense Antonio Muñoz Molina, Premio Princesa de Asturias, firma el bello artículo “El árbol de la abundancia”, dedicado a sus vivencias en torno al olivo.



Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2024 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros. Asimismo, se distribuirá a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants; así como a consultores gastronómicos, escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial: un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.



Medio: www.cartv.es

Publicado: 19/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <http://www.cartv.es/aragonnoticias/aragon/emprender-en-...>

Audiencia: 193.070

Valor: 772€

Emprender en femenino a cualquier edad y con el éxito como objetivo: tres historias de mujeres aragonesas | Aragón | Aragón Noticias (CARTV)

España suma más de 650.000 mujeres emprendedoras, según el último Informe GEM sobre Emprendimiento Femenino. Sin embargo, la incorporación de la mujer sigue siendo una asignatura pendiente a nivel global.

La presión para conciliar, la falta de tradición o de acceso a inversiones son algunas de las cortapisas. El estudio revela también que las emprendedoras suelen dar el paso con más edad y tienen más compromiso social y medioambiental.

Tres ejemplos de constancia y superación son los de **Salz Medina**, **Cristina Prieto** y **Yolanda Cambra**. Tres perfiles muy distintos pero que se han hecho un hueco en el mercado empezando desde cero.

El Armani aragonés del aceite

Un giro de 180 grados; así es la historia de Salz Medina. Tras dieciséis años dedicada al sector de la moda de lujo en Barcelona y Londres, ha vuelto a su pueblo, **Agón** (Zaragoza), para retomar la tradición olivarera familiar, donde es la cuarta generación.

Salz temía que los olivos centenarios de su tatarabuelo quedaran sin continuidad. "Decidí aplicar mis conocimientos en marketing y branding para crear una marca competitiva aplicada al aceite de oliva gourmet con la variedad aragonesa **empeltre**", indica Medina. "Con las marcas de moda el nivel de vida es muy alto, pero nunca se puede comparar con **continuar con el legado familiar aportando un valor añadido**", añade.



El diseño de su aceite ha sido reconocido con un premio que concede EVOOLEUM Packing Awards.

Así, hace un año, creó su marca **SalzSalz**, que ya ha comenzado a recoger sus frutos. Este año se ha llevado la medalla de oro al mejor diseño del aceite. El jurado de 'EVOOLEUM Packaging Awards' lo calificó como "**el Armani de los AOVes**". También ganó la **medalla de plata a la calidad del aceite** en el concurso internacional de Londres y la semana pasada, **el premio al liderazgo femenino joven** convocado por **CEOE Aragón**.

Su producto es premium porque realiza una recogida temprana de la oliva y la prensa en frío para que no pierda cualidades. Un aceite que, actualmente, se vende en Madrid, Barcelona, Valencia, Asturias y Zaragoza y, recientemente, ha entrado en el club Gourmet de El Corte Inglés.

'El Trasmozero', un pan con cero gluten

Trasmoz (Zaragoza), además de ser el único pueblo excomulgado y maldito de España, tiene otras muchas virtudes. Entre otras, ser el lugar donde Cristina Prieto emprendió su negocio. Y, como ocurre con las buenas ideas, su empresa nació por la necesidad. "Empecé en 2019 porque tengo un hijo celiaco y quería hacerle un buen pan. Si me salía bien, lo compartiría con el resto del mundo", indica.



Cristina Prieto en su obrador de Trasmoz

Y, después de nueve meses de intentos... lo consiguió. Hoy, **más de 3.000 panes -de masa madre y cero gluten- viajan cada año desde Trasmoz a cualquier punto de España por Correos**. Su suerte es que, aunque tarda tres días en preparar cada pan, aguanta 15 días fresco desde que lo hornea.

Como consumidora y fabricante de un producto tan especial, sus reivindicaciones tienen conocimiento de causa. **"Rebajaron el IVA de los panes, pero no el de los celíacos. No hay consideración con el colectivo"**, asegura.

Yolanda Cambra y Cero Tontería

La zaragozana Yolanda Cambra es **mentora, formadora y CEO de Cero Tontería**. Una mentoría que ayuda a emprendedores, especialmente mujeres, a vivir bien, haciendo aquello que más les gusta.

Actualmente tiene 55 años, pero tuvo su primer ordenador con 17 y, **en 2003 montó su primer negocio digital, un e-commerce en el que vendía merchandising de Fórmula 1**, cuando todavía no se conocía en España. Más tarde emprendió como **coach especializada en alimentación emocional** y finalmente, en 2019, fundó Cero Tontería.

"La idea de emprender surgió después de superar un trastorno alimenticio por atracón. Hice un curso con el que encontré una metodología que me resultó muy útil y que quise compartirla con los demás a través de unos **cursos que vendía por Webinar**. En aquel momento, **éramos cuatro los coachings nutricionales en toda España**. Estos cursos me posicionaron como **referente a nivel nacional**", explica Cambra.

Desde que comenzó, ha vendido más de **2.800 cursos online** de desarrollo personal y en 2022, dio el salto de autónoma a sociedad

limitada ante la necesidad de contratar equipo y el aumento de sus ingresos. Actualmente, **su facturación se ha disparado hasta los 300.000 euros anuales** y cuenta con 10 personas en su equipo.

Su caso es un ejemplo de éxito y superación. Cambra recuerda su vida antes de lanzarse a este negocio. **"Tenía que ir con la calculadora al supermercado porque no llegaba a final de mes"**, asegura. Y aunque afirma que lo de emprender "está al alcance de cualquiera", reconoce que no es fácil. **"Se nos vende una versión edulcorada y falsa del emprendimiento, pero trabajo mucho más que cuando lo hacía por cuenta ajena.** Eso sí, me hace **feliz y estoy más motivada.** Acompañar a la gente por el mismo proceso que yo viví y ver sus progresos es indescriptible", indica.

Este es el mejor aceite de oliva virgen extra de Castilla-La Mancha: es uno de los tres mejores del mundo

Al igual que existe el [World Cheese Awards, que escoge los mejores quesos del mundo](#), también existe la 'Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils de 2024' que clasifica los mejores aceites de oliva virgen extra del planeta. Aunque su ganador ha sido un aceite sudafricano, el mercado español aun tiene mucho peso en dicho ranking: **61 aceites de los 100 elegidos como mejores del mundo, son españoles**. Y 45 de ellos, andaluces.

De esta manera, en el top 3, se encuentran dos aceites de oliva virgen extra producidos en España:

- 1: De Rustica Estate Collection Coratina, de Sudáfrica
- 2: **Campos de Biatia La Dama íbera Edición Limitada, de Jaén**
- 3: **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de Toledo**

Esta selección se realiza entre casi mil muestras de aceite, con 26 catadores profesionales procedentes de diez países diferentes. En el top 10 mundial, se encuentran un total de cinco marcas españolas:

- 4: Don Gioacchino, de Italia
- 5: **Mas Montseny Premium Coratina, de Tarragona**
- 6: **Supremo Royal, de Jaén**
- 7: Monini Monocultivar Coratina Bio, de Italia
- 8: Azeite Sabiá Blend Especial, de Brasil
- 9: Cassetta DOP Terra di Bari Castel del Monte, de Italia
- 10: **Pagos de Toral Picual Selección Gourmet, de Jaén**

Jaén, sin duda, se lleva el premio a provincia con mejor selección de aceites de oliva virgen extra de España con tres marcas distintas entre los diez mejores aceites del mundo.

Así son los dos mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

El primero de ellos, en segunda posición del ranking, es Campos de **Biatia La Dama íbera Edición Limitada**. Se llevó el premio a mejor aceite de oliva virgen extra de España según la Guía Evooleum y es una "edición limitada de cosecha temprana", según explican sus responsables en su página web. Está elaborado con aceitunas de **variedad picual** y "es un aceite que nace en los campos de Baeza". La botella de medio litro está disponible a la venta en su página web con un precio de 19 euros la botella.

El tercer mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, y segundo de España, es castellanomanchego. Concretamente de la provincia de Toledo, en la localidad La Guardia. **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** es un aceite elaborado con aceitunas propias de su finca llamada 'El Torrao' que cuentan con una superficie de más de 300 hectáreas. Está disponible en la web de la empresa, en packs de seis botellas por 71,60 euros o en pack de doce por 96 euros.



Medio: origenonline.es

Publicado: 20/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.origenonline.es/actualidad/llega-al-mercado...>

Audiencia: 12.882

Valor: 471€

Llega al mercado la 8ª Guía Evooleum con los 100 mejores Aoves del mundo - ORIGEN

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 8ª edición de la Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils (19,50 euros) con los 100 mejores AOVES del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos Evooleum Awards. El sudafricano *De Rustica Estate Collection Coratina* ha logrado la primera posición en los Evooleum Awards y *Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada*, de Baeza, se alza con el segundo puesto del ranking. Completa el podio *Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico*, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo. Doce países cuentan con representación en el TOP100 de este año, entre ellos Portugal, Croacia, Túnez, Marruecos, Brasil, China, Turquía o Eslovenia.

Por primera vez en las ocho ediciones de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, Evooleum Awards, el mejor aceite de oliva Virgen Extra del mundo no es español ni italiano, sino sudafricano. En esta ocasión, *De Rustica Estate Collection Coratina* - con 97 puntos sobre 100- se ha alzado con el máximo galardón del concurso. El segundo mejor AOVE del mundo (y primer español) es *Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada*, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado íbero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza, en olivares que se remontan a la época romana. Completa el podio *Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico*, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo. Sus olivares tradicionales de secano están totalmente integrados con la flora y fauna local, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acuíferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor.

Tres españoles más en el TOP10

Los otros tres españoles del TOP10 ocupan el 5º, 6º y 10º puesto. Se trata de *Mas Montseny Premium Coratina* -el primer zumo de Coratina española en la historia que entra en el TOP100 de Evooleum-, de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas; y los AOVES jiennenses *Supremo Royal*, de Aceite Supremo, un proyecto rompedor fruto del esfuerzo y empeño de dos jóvenes emprendedores de la provincia andaluza; y *Pagos de Toral Selección Gourmet*, de Pagos de Toral, cuya maestra de almazara se ha alzado también con el galardón a la Mejor Mujer Productora de Evooleum. Y ahora que los más previsores ya están planeando las compras navideñas, tenemos una gran noticia: podemos encontrar cualquiera de ellos por menos de 20 euros.

Una de las cosechas mas escasas de la historia

En una campaña tan complicada y atípica como la actual, en la que España ha registrado una de las cosechas más cortas de su historia, la abrumadora presencia de 61 vírgenes extra de nuestro país entre los 100 mejores del mundo -de ellos, 45 andaluces y nada menos que 27 de Jaén- constituye un motivo de celebración y la prueba irrefutable de la firme apuesta por la calidad emprendida por los productores españoles. Conforman el resto del TOP100 AOVES procedentes de otros 11 países: Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel,

Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Como siempre, los grandes protagonistas de este perfecto *manual* oleícola son los 100 mejores AOVEs del mundo -Evooleum TOP100- según los Evooleum Awards. Además de reconocer al TOP100, estos galardones premian cada año a los mejores diseños de *packaging*, a los 10 mejores pequeños productores de AOVE -aquellos con una producción inferior a los 2.500 litros- y a los 10 vírgenes extra más saludables, según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

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

- 1º ***De Rustica Estate Collection Coratina*** (97 puntos). Variedad: Coratina. Southern Cape (Sudáfrica)
- 2º ***Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada*** (96 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)
- 3º ***Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico*** (96 puntos). Variedad: Hojiblanca. Toledo (España)
- 4º ***Don Gioacchino*** (96 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 5º ***Mas Montseny Premium Coratina*** (95 puntos). Variedad: Coratina. Tarragona (España)
- 6º ***Supremo Royal*** (95 de puntos). Variedad: Royal. Jaén (España)
- 7º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Variedad: Coratina. Perugia (Italia)
- 8º ***Azeite Sabiá Blend De Terroir*** (95 puntos). Variedades: Arbequina, Arbosana, Koroneiki, Coratina. São Paulo (Brasil)
- 9º ***Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte*** (95 puntos). Variedad: Coratina. Bari (Italia)
- 10º ***Pagos de Toral Selección Gourmet*** (95 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)

Más gastronómica que nunca

La Guía Evooleum 2024 se presenta más gastronómica que nunca. Para empezar, el prólogo de este año lo protagonizan varios chefs: en primer lugar, Ángel León, chef de Aponiente (El Puerto de Santa María, España, tres estrellas Michelin), el restaurante más sostenible del mundo según *The World's 50 Best Restaurants*; y los chefs y copropietarios de los restaurantes Compartir y Disfrutar, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas que, además, comparten con el lector la receta de sus aclamadas *"Aceitunas de Disfrutar"*. Interesantes artículos como *El arte de la cata a través de las escuelas*, *Oleoturismo: olivos en la ciudad*, *Las mujeres del AOVE alzan la voz* o *Los exclusivos valores saludables del virgen extra* completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del AOVE. Y, como sorpresa final, el escritor jiennense Antonio Muñoz Molina, Premio Princesa de Asturias, firma el bello artículo *"El árbol de la abundancia"*, dedicado a sus vivencias en torno al olivo.

21 de noviembre de 2023

Medio: Internet

Sección: Nutrición

Espacio: 670 x 2.425 píxeles

Usuarios únicos/mes: 20.000

Visitas: 80.000

Valor publicitario: 3.600'00 €

Nueva edición de la guía de los mejores aceites del mundo

Ya está disponible la nueva edición de Evoleum 2024, la guía de aceites más completa del mundo. Un libro en el que este año cinco de los 10 mejores AOVes del mundo son españoles.

La nueva edición de Evoleum 2024 vuelve a recoger los 100 mejores aceites de todo el mundo. Y, por primera vez, el considerado como el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo no es ni español ni italiano, sino que es sudafricano, Rustica Estate Collection Coratina.

El primer aceite español de la guía, que ocupa la segunda posición, es Campos de Biatia La Dama Íbera edición limitada, un picual jienense cuyo nombre recata el paso íbero-romano de Baeza, aludiendo a la princesa de Oretania.



Y en tercer lugar encontramos al manchego Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, un aceite elaborado a partir de olivares tradicionales de secano, que están perfectamente integrados con la flora y la fauna local.

Esta guía, cuyo prólogo firma el cocinero Ángel León, recoge 61 vírgenes extra de nuestro país, en una campaña tan atípica como la actual, entre los 100 mejores del mundo. Además, encontramos aceites de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Los 10 mejores aceites del mundo 2024

1º De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Southern Cape (Sudáfrica).

2º Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España).

3º Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España).

4º Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia).

5º Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España).

6º Supremo Royal (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España).

7º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia).







8º Azeite Sabiá Blend De Terroir (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil).

9º Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia).

10º Pagos de Toral Selección Gourmet (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España).



22 de noviembre de 2023

 Medio: Internet	 Sección: General	 Espacio: 800 x 3.555 píxeles
 Usuarios únicos/mes: 9.400	 Visitas:	 Valor publicitario: 300'00 €

Cinco de los 10 mejores AOVes del mundo son españoles

© noviembre 22, 2023



Por primera vez en las ocho ediciones de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo no es español ni italiano, sino sudafricano.

En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina -con 97 puntos sobre 100- se ha alzado con el máximo galardón del concurso.

El segundo mejor AOVE del mundo (y primer español) es Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado íbero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza, en olivares que se remontan a la época romana.

Completa el podio Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo. Sus olivares tradicionales de secano están totalmente integrados con la flora y fauna

local, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acuíferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor.

Los otros tres españoles del TOP10 ocupan el 5º, 6º y 10º puesto. Se trata de Mas Montseny Premium Coratina -el primer zumo de coratina española en la historia que entra en el TOP100 de EVOOLEUM-, de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas; y los AOVEs jiennenses Supremo Royal, de Aceite Supremo, un proyecto rompedor fruto del esfuerzo y empeño de dos jóvenes emprendedores de la provincia andaluza; y Pagos de Toral Selección Gourmet, de Pagos de Toral, cuya maestra de almazara se ha alzado también con el galardón a la Mejor Mujer Productora de EVOOLEUM.

Y ahora que los más previsores ya están planeando las compras navideñas, tenemos una gran noticia: podemos encontrar cualquiera de ellos por menos de 20 euros.

En una campaña tan complicada y atípica como la actual, en la que España ha registrado una de las cosechas más cortas de su historia, la abrumadora presencia de 61 vírgenes extra de nuestro país entre los 100 mejores del mundo -de ellos, 45 andaluces y nada menos que 27 de Jaén- constituye un motivo de celebración y la prueba irrefutable de la firme apuesta por la calidad emprendida por los productores españoles. Conforman el resto del TOP100 AOVEs procedentes de otros 11 países: Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Como siempre, los grandes protagonistas de este perfecto manual oleícola son los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOOLEUM TOP100- según los EVOOLEUM Awards. Además de reconocer al TOP100, estos galardones premian cada año a los mejores diseños de packaging, a los 10 mejores pequeños productores de AOVE -aquellos con una producción inferior a los 2.500 litros- y a los 10 vírgenes extra más saludables, según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

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

- 1º De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Southern Cape (Sudáfrica)
 - 2º Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
 - 3º Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
 - 4º Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
 - 5º Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)
 - 6º Supremo Royal (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)
 - 7º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
 - 8º Azeite Sabiá Blend De Terroir (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
 - 9º Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
 - 10º Pagos de Toral Selección Gourmet (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
-

La Guía EVOOLEUM 2024 se presenta más gastronómica que nunca. Para empezar, el prólogo de este año lo protagonizan varios chefs: en primer lugar, Ángel León, chef de Aponiente (El Puerto de Santa María, España, tres estrellas Michelin), el restaurante más sostenible del mundo según The World's 50 Best Restaurants; y los chefs y copropietarios de los restaurantes Compartir y Disfrutar, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas que, además, comparten con el lector la receta de sus aclamadas "Aceitunas de Disfrutar". Interesantes artículos como El arte de la cata a través de las escuelas, Oleoturismo: olivos en la ciudad, Las mujeres del AOVE alzan la voz o Los exclusivos valores saludables del virgen extra completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del AOVE. Y, como sorpresa final, el escritor jiennense Antonio Muñoz Molina, Premio Princesa de Asturias, firma el bello artículo "El árbol de la abundancia", dedicado a sus vivencias en torno al olivo.









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

Asimismo, se distribuirá a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants; así como a consultores gastronómicos, escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet.

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

23 de noviembre de 2023

 Medio: Internet	 Sección: Noticias	 Espacio: 700 x 9.040 píxeles
 Usuarios únicos/mes: 18.180	 Visitas/mes: 28.290	 Valor publicitario: 410'00 €

Descubre los mejores aceites de oliva virgen extra de 2024

La guía EVOOLEUM 2024 acaba de llegar al mercado con su ya famosa lista de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. ¿Quieres saber cuáles están en los 10 primeros puestos?

Este es el primer año, de los ocho que llevan realizándose los EVOOLEUM Awards, que el ganador no es español, ni italiano... ¡es sudafricano! Ha sido De Rustica Estate Collection Coratina, que ha obtenido 97 puntos sobre 100, el que se ha alzado con el primer puesto. ¡Repasamos los 10 mejores aceites de oliva virgen extra de este 2024!

Índice (acceso rápido al contenido)

1. ¿Cuántos aceites españoles hay en los primeros puestos de esta lista?
2. Top 10 de los mejores aceites de oliva virgen extra
 - 2.1. 1. De Rustica Estate Collection Coratina
 - 2.2. 2. Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada
 - 2.3. 3. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico
 - 2.4. 4. Don Gioacchino
 - 2.5. 5. Mas Montseny Premium Coratina
 - 2.6. 6. Supremo Royal
 - 2.7. 7. Monini Monocultivar Coratina Bio
 - 2.8. 8. Azeite Sabiá Blend De Terroir
 - 2.9. 9. Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte
 - 2.10. 10. Pagos de Toral Selección Gourmet
3. Noticias relacionadas con el aceite de oliva

¿Cuántos aceites españoles hay en los primeros puestos de esta lista?

En segundo lugar está Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, elaborado con aceitunas de la variedad picual en Baeza y en tercera posición se encuentra Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, producido en la localidad toledana de La Guardia.

En el top 10 las posiciones 5ª, 6ª y 10ª las ocupan AOVEs (Aceites de Oliva Virgen Extra) de nuestro país y no son otros que Mas Montseny Premium Coratina, Supremo Royal y Pagos de Toral Selección Gourmet.

Top 10 de los mejores aceites de oliva virgen extra

Hacemos un repaso por los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, según la guía EVOOLEUM y te contamos sus características:

1. De Rustica Estate Collection Coratina

Este aceite de oliva virgen extra lo produce la empresa Estate Collection Coratina, ubicada en Southern Capem, en Sudáfrica y ha obtenido una puntuación de 97, lo que le ha otorgado el triunfo.

Cuenta con un olivar de 127 hectáreas, situado en una zona rodeada de parajes Patrimonio de la Humanidad que tiene con diversidad única. El clima, el suelo y la calidad del agua de esta zona permiten el cultivo de esta planta. En esta empresa trabajan variedades como la coratina y la favolosa, además de experimentar con otros tipos de aceitunas.

En nariz destaca por sus aromas frutales y sutiles toques vegetales y en boca nos encontramos con un aceite muy equilibrado, con un amargo y un picante de intensidad media. En resumen, es un aceite de oliva muy elegante, balanceado y persistente.

2. Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada

Este AOVE ha quedado en segundo puesto, con 96 puntos. Lo produce la SCA Oleícola Baeza, con aceituna de la variedad picual procedente de olivares ubicados en los campos de Baeza.

Se trata de un aceite que tiene una gran complejidad en nariz, con recuerdos frutales a manzana verde y a cáscara de plátano y para terminar aparecen notas a hierbas frescas del bosque. En boca tiene un picante moderado y el amargo propio de la variedad. Estamos ante un aceite de oliva virgen extra de gran cuerpo y persistencia.

3. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico

Viajamos a los campos toledanos de La Guardia para conocer al tercer clasificado, con 96 puntos. Este aceite, de la variedad hojiblanca, lo produce la empresa Al Alma del Olivo siguiendo los principios de la agricultura ecológica. La compañía cuenta con más de 300 hectáreas de olivares totalmente integrados con la flora y la fauna local.

El aceite Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico ha obtenido una valoración de 96 puntos y en nariz destaca por sus aromas a aceituna verde y a hierba recién cortada. También se aprecian notas frutales a cítrico y piel de plátano. En boca es un aceite dulce y equilibrado, con un amargo medio y un picante algo más intenso y creciente. Este aceite es complejo, persistente y muy armónico.

4. Don Gioacchino

En cuarta posición se encuentra este aceite de oliva virgen extra italiano elaborado con la variedad coratina por la empresa Azienda Agricola Sabino Leone. Tiene 96 puntos y es un monovarietal con DOP Terra di Bari procedente de olivares centenarios.

Se trata de un aceite de oliva que destaca por su fuerza y personalidad. En nariz tiene aromas de aceituna verde y hierba junto con notas frutales y cítricas, para terminar con un punto floral. En boca destaca por ser un aceite potente, con un picante y amargo medios y entrada muy dulce. En definitiva, es un aceite muy elegante.

5. Mas Montseny Premium Coratina

Seguimos con la variedad de aceituna coratina, pero esta vez nos quedamos en España, más concretamente en Tarragona. La empresa Mas Montseny ha obtenido 95 puntos con este aceite de oliva premium.

En nariz destaca por una alta intensidad aromática, con notas a aceituna fresca y verde, seguida por toques de almendra amarga y plátano verde para acabar con un punto de hierbas silvestres y aromáticas. Tiene una entrada en boca dulce y fluida, un picante y un amargo de intensidad media y muy buen equilibrio. Es un aceite muy complejo y con una alta persistencia.

6. Supremo Royal

El AOVE Supremo Royal de la empresa Aceite Supremo, ubicada en Jaén, ha obtenido 95 puntos y está en sexto lugar en este listado. Está elaborado con la variedad de aceituna royal, que destaca por su intenso y verde frutado a aceituna.

En nariz tiene multitud de matices y en boca sorprende por su dulzura en la entrada inicial para después desarrollar un amargo y un picante potentes y equilibrados, muy típicos de esta variedad. Es un muy persistente y complejo.

7. Monini Monocultivar Coratina Bio

Este AOVE italiano, ha obtenido 95 puntos y es un monovarietal ecológico de coratina. La empresa Monini SpA lleva tres generaciones produciendo aceites de altísima calidad con los que ha obtenido diferentes premios y reconocimientos. El que nos ocupa procede de un olivar de 70 hectáreas situado en la región de Basilicata.

Tiene un frutado muy intenso a aceituna verde pero también toques de fruto maduro. En boca es fluido y con buen dulzor y tiene el picante y el amargo muy bien equilibrados. Es un aceite de oliva virgen extra que destaca por su armonía, elegancia y persistencia.

8. Azeite Sabiá Blend De Terroir

Para conocer el octavo puesto de esta clasificación hay que cruzar el charco e ir a São Paulo, en Brasil. Está elaborado con un coupage de las variedades arbequina, arbosana, koroneiki, coratina y ha obtenido una nota de 95 puntos. Con tan solo cuatro cosechas la empresa ya acumula más de 40 premios internacionales.

En nariz destaca por un elegante frutado a aceituna verde, intenso plátano, frutos rojos y almendra verde. En boca es muy dulce y fluido, con retronasales a frutos tropicales y un amargo y un picante muy equilibrados entre sí. Es un AOVE totalmente distinto a lo que estamos acostumbrados, que no deja indiferente a los que lo prueban.

9. Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte

En el noveno puesto de la lista de los mejores aceites de oliva virgen extra se encuentra este de la variedad coratina que lo produce empresa Sud Italia Alimentari, en Bari. Es un monovarietal ecológico que ha obtenido 95 puntos, tiene DOP Terra di Bari y se elabora con aceitunas cultivadas en el condado de Andria.

Tiene un aroma muy intenso a aceituna verde y fresca y también presenta notas a plátano verde, cítricos, almendra, kiwi y tomatera. Termina con un toque muy sutil a tomillo.

En boca es fluido y tiene un picor y un amargor potentes y bien equilibrados. Es un aceite complejo y armónico.

10. Pagos de Toral Selección Gourmet

Volvemos a territorio patrio con este aceite de oliva virgen extra de la variedad picual que se produce en Úbeda, Jaén. Se le han otorgado 95 puntos y destaca por su intenso aroma a aceituna verde acompañado de toques maduros.

En boca sorprende por su dulzura inicial que da paso a un picante y un amargor potentes pero muy equilibrados. Es un aceite complejo y persistente.

Viendo esta lista, ha quedado patente la presencia destacada de AOVEs españoles en el top 10 de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. Y la cosa no queda aquí porque en el listado de 100 mejores del mundo hay 61 opciones procedentes de nuestra tierra, lo que pone en relieve la apuesta de los productores españoles por la calidad.





EL MUNDO

 [<https://n9.cl/5h483>]

24 de noviembre de 2023

 **Medio:** Internet

 **Sección:** Lifestyle

 **Espacio:** 675 x 655 píxeles

 **Usuarios únicos/mes:** 598.000

 **P.vistas:** 4.000.000

 **Valor publicitario:** 1.760'00 €



La tienda multimarca Olivia Brutus y sus descuentos por el Black Friday, entre nuestros favoritos de la semana

El **Black Friday** da el pistoletazo de salida a la temporada de compras por excelencia. De ahora a Navidad, éstas son algunas de nuestras sugerencias para acertar.

YODONA.COM

Actualizado Viernes, 24 noviembre 2023 - 14:50

El viernes 24 de noviembre es el **Black Friday**, la fecha en que las tiendas ofrecen **grandes descuentos** y en la que empezamos a realizar nuestras compras de Navidad.

Un día que en muchos casos se prolonga durante el fin de semana posterior, este año el sábado 25 y el domingo 26, por lo que estamos a tiempo de **elegir** lo que más nos guste.

Estas ofertas nos permiten crear **un buen fondo de armario**, planear las próximas vacaciones reservando ya nuestro viaje soñado y planificar las Navidades, haciéndonos ya con ese vino que queremos llevar a la mesa de Nochebuena o ese juguete que va el primero en la lista a los reyes Magos de nuestro hijo.

Para ir abriendo boca, éstas son algunas sugerencias:



Si el aceite es el nuevo oro, regálalo

Cualquiera que vaya al súper anda al tanto de cuánto cuesta el aceite de oliva. Si es virgen extra, la cosa se pone crítica, y si procede de producciones muy cuidadas, una botella se puede convertir en un regalo gourmet esta Navidad. Por si acaso no sabes cuáles son los aceites más preciados, la Guía Evooleum acaba de publicar su 8ª edición y en ella se recogen los **100 mejores del mundo**. Este año es el primero en el que el 'oro' no se lo lleva un aceite español ni italiano, sino el De Rustica Estate Collection Coratina, de Sudáfrica. El segundo, **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, es de Baeza, Jaén, y el tercero, el **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico**, de Toledo. En el top 10 mundial hasta cinco aceites son españoles y cuestan menos de 20 euros. ¿Una botella es una opción clarísima de regalo o no? Tienes más información aquí: www.evooleum.com

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

Por primera vez en las ocho ediciones de los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards**, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo no es español ni italiano, sino sudafricano. En esta ocasión, **De Rustica Estate Collection Coratina** -con 97 puntos sobre 100- se ha alzado con el máximo galardón del concurso.

El segundo mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo (y primer español) es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado íbero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza**, en olivares que se remontan a la época romana. Completa el podio **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico**, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo. Sus olivares tradicionales de secano **están totalmente integrados con la flora y fauna local**, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acuíferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor.

Los otros tres españoles del TOP10 ocupan el 5º, 6º y 10º puesto. Se trata de **Mas Montseny Premium Coratina** -el primer zumo de coratina española en la historia que entra en el TOP100 de EVOOLEUM-, **de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas**; y los AOVEs jiennenses **Supremo Royal**, de Aceite Supremo, un proyecto rompedor fruto del esfuerzo y empeño de dos jóvenes emprendedores de la provincia andaluza; y Pagos de Toral Selección Gourmet, de Pagos de Toral, cuya maestra de almazara se ha alzado también con el galardón a la Mejor Mujer Productora de EVOOLEUM. Y ahora que los más previsores ya están planeando las compras navideñas, tenemos una gran noticia: podemos encontrar cualquiera de ellos por menos de 20 euros.

En una campaña tan complicada y atípica como la actual, en la que España ha registrado una de las cosechas más cortas de su historia, **la abrumadora presencia de 61 vírgenes extra de nuestro país entre los 100 mejores del mundo -de ellos, 45 andaluces y nada menos que 27 de Jaén- constituye un motivo de celebración** y la prueba irrefutable de la firme apuesta por la calidad emprendida por los productores españoles. Conforman el resto del TOP100 AOVEs procedentes de otros 11 países: **Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.**

Como siempre, los grandes protagonistas de este perfecto *manual* oleícola son los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOOLEUM TOP100- según los EVOOLEUM Awards. Además de reconocer al TOP100, estos galardones premian cada año a los mejores diseños de 'packaging', a los 10 mejores pequeños productores de AOVE -aquellos con una producción inferior a los 2.500 litros- y a los 10 vírgenes extra más saludables, según su contenido en polifenoles. **En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.**

El **Top 10** de los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM AWARDS 2024** está compuesto por:

De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Southern Cape (Sudáfrica)

Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)

Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)

Supremo Royal (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)

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

Azeite Sabiá Blend De Terroir (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)

Noticias relacionadas

Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

Pagos de Toral Selección Gourmet (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Guía EVOOLEUM 2024: 5 de los 10 mejores AOVEs del mundo son españoles | Gastro

La Guía EVOOLEUM 2024 destaca en su última edición la excelencia y accesibilidad de los [aceites](#) de oliva virgen extra (AOVEs) españoles, con cinco de ellos clasificados entre los diez mejores del mundo, y todos a un precio inferior a 20 [euros](#).

Por primera vez, un aceite de [oliva](#) virgen extra (AOVE) sudafricano se corona como el mejor del mundo en los EVOOLEUM Awards, superando a los tradicionales líderes españoles e italianos. La Guía EVOOLEUM 2024, en su **octava edición**, revela un panorama oleícola global en el que España sigue destacando con cinco de los diez mejores AOVEs, todos a un precio asequible de menos de 20 euros. Este hito refleja el compromiso de España con la calidad y la sostenibilidad en un mercado oleícola global cada vez más competitivo y diverso.

El podio de la excelencia



Rustica Estate Collection Coratina

El lanzamiento de la Guía EVOOLEUM 2024 es un hito más en la trayectoria de Grupo Editorial Mercacei, que desde 1994 ha sido un referente en la divulgación y promoción de la cultura del aceite de oliva. Su labor ha sido reconocida con diversos galardones, consolidando su posición como líder en el sector. La Guía EVOOLEUM 2024 se presenta como una ventana al mundo del AOVE, con representantes de 12 países. Además de España, Italia y Portugal, países como Croacia, Túnez, Marruecos, Brasil, China, Turquía o Eslovenia aportan sus mejores aceites, reflejando la universalidad y la diversidad del sector. Es por ello, que este año, y por primera vez, el AOVE sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, con una puntuación de 97 sobre

100, se ha llevado el primer puesto en los **EVOOLEUM Awards**.

La variedad de los AOVEs españoles en el top 3 también es notable, desde el Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Baeza, que ocupa el segundo puesto a nivel mundial, hasta el Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo, mostrando variedades de aceituna que existen en **España**. Este abanico de opciones muestra cómo cada región aporta sus características únicas al producto final, enriqueciendo el mercado con una amplia gama de sabores y aromas.

La guía no sólo destaca los mejores AOVEs, sino que también incluye secciones dedicadas al arte de la **cata**, oleoturismo, el papel de las mujeres en el sector y los valores saludables del aceite de oliva. Además, la edición de este año cuenta con colaboraciones de renombrados chefs y un artículo especial del escritor Antonio Muñoz Molina.

La consolidación española



Top 10 Guía EVOOLEUM 2024

La presencia de España en el sector del aceite de oliva no es una novedad, pero sí lo es el hecho de que **cinco de los diez mejores** AOVEs a nivel mundial sean de origen español y, además, a precios accesibles. Una clara muestra del liderazgo y la influencia de España en este sector.

El AOVE español no sólo tiene **renombre** por su calidad, sino también por su diversidad. Desde el Mas Montseny Premium Coratina, el primer zumo de coratina española en entrar en el TOP 100 de EVOOLEUM, hasta el Supremo Royal de Jaén y el Pagos de Toral Selección Gourmet, cada uno de estos aceites representa una faceta única del patrimonio olivarero español.

Esta notoria presencia española habla del legado histórico del país en la producción de aceite de oliva, pero también de su capacidad de innovación y de adaptación a los estándares de calidad

exigidos a nivel internacional. Los productores españoles han sabido combinar métodos tradicionales con tecnologías avanzadas y prácticas sostenibles para ofrecer productos que no sólo cumplen con los más altos estándares de **calidad**, sino que respetan el medio ambiente.

El hecho de que estos **aceites** de alta gama estén disponibles a precios asequibles es un testimonio adicional del compromiso de la industria oleícola española con la accesibilidad. Esto permite que un mayor número de consumidores disfrute de la calidad superior de estos AOVEs, promoviendo así la cultura del aceite de oliva de calidad entre un público más amplio.

Accesibilidad y calidad



Portada Guía EVOOLEUM 2024

La noticia de que los cinco mejores aceites de oliva [virgen](#) extra (AOVEs) españoles, clasificados entre los diez primeros en la Guía EVOOLEUM 2024, se vendan por **menos de 20 euros** es particularmente significativa en el actual contexto económico desafiante. Esta situación destaca por varias razones. Primero, la accesibilidad económica de estos productos de alta calidad es un alivio para los consumidores, demostrando que se puede disfrutar de productos de excelencia sin incurrir en grandes gastos.

Además, la oferta de **AOVEs** premium a precios razonables democratiza el acceso a estos productos de élite, permitiendo que un público más amplio pueda experimentar la calidad superior del aceite de oliva. Esto subraya el compromiso de los productores españoles con la calidad y también equilibra este aspecto con la accesibilidad, realzando la imagen del sector oleícola español a nivel internacional. Esta estrategia beneficia a los consumidores, además estimula la competitividad y la innovación dentro del sector, alentando a otros productores a seguir este modelo de equilibrio entre calidad y precio accesible.

La **Guía EVOOLEUM 2024** es más que un ranking de los mejores AOVEs del mundo, es un

testimonio del auge global del aceite de oliva virgen extra y del papel central de España en este panorama. Con una combinación única de tradición, innovación, calidad y accesibilidad, estos aceites representan lo mejor de la gastronomía y la cultura oleícola, tanto en España como a nivel mundial.



Medio: Canalsur

Publicado: 26/11/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.canalsur.es/noticias/como-se-consigue-el-se...>

Audiencia: 670.056

Valor: 921€

Cómo se consigue el segundo mejor aceite del mundo que sale de Jaén

El Día Mundial del Olivo fue proclamado en la 40ª reunión de la Conferencia General de la UNESCO en 2019, y se celebra el 26 de noviembre de cada año. Dice la Unesco que: "El olivo es, pues, un árbol universal, que acompaña a la humanidad desde hace milenios y que encarna también sus aspiraciones, ya que, con su legendaria longevidad y su capacidad para renacer de sus cenizas, escapa a la miopía del instante: plantar un olivo, comer su fruto, nos hace formar parte de una cadena de humanidad".

El objetivo del Día internacional del Olivo es fomentar la protección del árbol del olivo y de los valores que éste encarna. La necesidad de conservar y de cultivar el olivo se multiplica a medida que el mundo se enfrenta y se adapta al cambio climático.

En todo el mundo, encontramos 10 millones de hectáreas pertenecientes al cultivo del olivar. España es el principal país productor de aceite de oliva. Andalucía la región que más produce y Jaén, con distancia, la provincia que atesora el mayor olivar del mundo, más de sesenta y ocho millones de olivos que conforman el mayor bosque hecho por la mano del hombre en el planeta.

La cultura olivarera no es algo reciente en nuestro país; ya desde tiempos de los romanos, la provincia Bética era muy popular en el Imperio por la calidad de sus aceites. **El olivo no es solo un medio de vida es también una cultura** que lleva aparejada palabras, objetos, edificios, técnicas ancestrales, canciones, comidas y relaciones humanas.

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, ha publicado el primer aforo del olivar de Andalucía para 2023-2024, entre cuyas conclusiones se encuentra la previsión de una leve subida del aceite de oliva respecto a la campaña anterior. En concreto, se espera recoger alrededor de 2.8 millones de aceitunas para molturar, de las que se obtendrían unas 550.600 toneladas de aceite de oliva. **Andalucía produce el 80% del aceite de oliva de España y entre las provincias andaluzas a la cabeza Jaén que esta cosecha sube, un 19,5% para alcanzar las 215.000 toneladas.**

Y a destacar entre toda esta ingente producción está la de la **Cooperativa Oleícola Baeza** que produce un aceite que según la guía Evooleum es el segundo mejor del mundo y el mejor de España. Esta guía anual, que se publica en castellano e inglés, está especializada en publicaciones del sector del aceite de olivar, el olivar y la aceituna de mesa. **El 'Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada', que así se llama este premiado aceite,** procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza, en olivares que se remontan a la época romana.

Ha hablado en [Días D Andalucía](#) sobre el minucioso proceso para lograr este reconocimiento mundial su gerente Juan Rascón. **"Detrás de este aceite hay un equipo técnico que desde verano ya está seleccionando las parcelas en las que el fruto esté sano, con mejor calibre y que no le haya faltado el agua.** Hacemos un seguimiento semana desde el laboratorio y en octubre medimos el índice de maduración para recogerlo el día exacto, ni un día más ni uno menos. Además, se recoge entre las 5:30 y las 6:00 horas con frío para que así al molturarla se haga a temperatura muy baja y el aceite esté muy afrutado", ha explicado. Por cierto, **la botella**







de medio litro sale a 20 euros.

También en Jaén, muy cerca de la Cooperativa, está abierto desde 1997 **'El Museo del Olivo'** y **su gerente, Sebastián Moreno**, ha abogado desde allí, entre otras cosas, por "crear cultura gastronómica en torno al aceite". Por ello, se realizan talleres para niños en esta instalación. **Un impulso importante sería el reconocimiento como Patrimonio Mundial del paisaje conocido como 'mar de olivos', algo por lo que todo el sector está "muy ilusionado"**.



 [<https://n9.cl/do1hj>]

29 de noviembre de 2023

 Medio: Internet	 Sección: Portada	 Espacio: 690 x 510 píxeles
 Usuarios únicos/mes:	 Visitas:	 Valor publicitario: 250'00 €

Mejores AOVEs del mundo 2024

Publicado el 29/11/2023 por CBD - [Comentarios \(0\)](#)

- 1. De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos).** Variedad: coratina. Southern Cape (Sudáfrica)
- 2. Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos).** Variedad: picual. Jaén (España)
- 3. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (96 puntos).** Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
- 4. Don Gioacchino (96 puntos).** Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 5. Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos).** Variedad: coratina. Tarragona (España)
- 6. Supremo Royal (95 de puntos).** Variedad: royal. Jaén (España)
- 7. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos).** Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 8. Azeite Sabiá Blend De Terroir (95 puntos).** Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
- 9. Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (95 puntos).** Variedad: coratina. Bari (Italia)
- 10. Pagos de Toral Selección Gourmet (95 puntos).** Variedad: picual. Jaén (España)

Mejores AOVEs del mundo, según la prestigiosa **Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils 2024**, editada por el Grupo Editorial Mercacel.



La mayor parte de las medidas están destinadas a dar respuesta a la situación de sequía que sufre el campo andaluz. **IDEAL**

La Mesa de Interlocución Agraria pide una mayor flexibilidad de la PAC

Acuerda reclamar al Estado más flexibilizaciones para los agricultores y ganaderos andaluces

A. G.

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Carmen Crespo, participó la semana pasada en Sevilla en la reunión de la Mesa de Interlocución Agraria de Andalucía, que contó con la presencia, entre otras personas, del director general de Asaja-Andalucía, Félix García; el secretario general de UPA-Andalucía, Cristóbal Cano; el secretario general de COAG-Andalucía, Miguel López; y el presiden-

te de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, Fulgencio Torres.

En esta ocasión, la reunión de trabajo sirvió para dar a conocer la batería de flexibilizaciones que el Ejecutivo andaluz ha establecido para el siguiente periodo de la PAC para los agricultores y ganaderos andaluces. Unas medidas que están, sobre todo, centradas para dar respuesta a la situación de sequía que sufre el campo andaluz.

Una mayor flexibilización de la Política Agraria Común es, a jui-

cio de la consejera Carmen Crespo, «fundamental para que pueda cobrar la PAC y las ayudas agroambientales el mayor número posible de agricultores y ganaderos andaluces».

Competencias

Crespo recordó que «desde la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía hemos flexibilizado al máximo en el marco de nuestras competencias, estableciendo márgenes más suaves para que pue-

dan optar a estas importantes ayudas». De hecho, entre otros requisitos, «se han establecido ajustes en las cubiertas vegetales para ayudar fundamentalmente al olivar, en el pastoreo, la alimentación del ganado ecológico que demandaba el sector ganadero ante la falta de lluvia o el incremento de barbecho», explicó la consejera.

Los miembros de la Mesa de Interlocución avalaron las medidas de flexibilización impulsadas por la Junta de Andalucía y acorda-

ron solicitar, de nuevo, al Gobierno de España que siga esta senda y que posibilite una mayor flexibilización de la Política Agraria Común a las comunidades autónomas, así como aplicar desde el propio Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación nuevas medidas, ya que «no es el momento de sumar más problemas ni costes de producción a los agricultores y ganaderos sino evitar que dejen de cobrar las ayudas de la PAC al completo por el mero hecho de no querer aplicar ajustes sencillos y viables como está pidiendo Andalucía».

Por último, la consejera de Agricultura puso en valor la unidad de acción existente con las diferentes organizaciones agrarias y con Cooperativas-Agroalimentarias de Andalucía, con las que presentaron alegaciones conjuntas al Plan Estratégico de la Política Agraria Común del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ejecutivo central.

Tres aceites jienenses consiguen meterse en el 'top 10' de la guía Evooleum

A. G.

El aceite de oliva virgen extra su- dafricano De Rústica Estate Collection Coratina ha sido elegido como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum, la

más influyente del sector. Por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

El segundo mejor AOVE del mundo, y primer español, es Cam-

pos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, un picual jienense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. Este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre. Completa el podio Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la empresa castellano-manchega Al Alma del Olivo.

Por su parte, el aceite italiano Don Gioacchino (96 puntos) se sitúa en la cuarta plaza, seguido por Mas Montseny Premium Coratina



Proceso de cata de un aceite de oliva virgen extra. **IDEAL**

(Tarragona), Supremo Royal (Jaén), Monini Monocultivar Coratina Bio (Perugia), Azeite Sabia Blend De Terroir (Sao Paulo), Casseta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (Bari) y Pagos de Toral Selección Gourmet (Jaén), que cierra en la décima plaza. e esta forma, en el 'top 100' figuran un total de 61 vírgenes extra españoles, de los cuales 45 son andaluces (27 de Jaén), mientras que el resto de aceites internacionales proceden de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

RETAILACTUAL

Diciembre de 2023

● **Medio:** Revista pág. 19

● **Sección:** Libros

● **Espacio:** 162,50 cm²

● **Audiencia:**

● **Tirada:** 6.000

● **Valor publicitario:** 816'66 €

Diciembre 2023

LIBROS



Lecciones para un CEO

Este libro ofrece respuestas a las preguntas con las que se enfrenta un CEO o director general al desarrollar su actividad en un escenario cada vez más cambiante. El autor parte de su formación y, en particular, de su amplia experiencia en el ámbito del asesoramiento empresarial. El objetivo del management parece evidente: satisfacer las necesidades y resolver los problemas, eliminando todo lo superfluo, siendo resiliente a las circunstancias y dificultades que pueden aparecer y capaz de adelantarse a lo que pueda surgir. Este libro inaugura la serie "Lecciones para...", dentro de la colección de divulgación de ESIC Editorial. Mediante un formato de diálogo entre directivo y consultor, se centra en el problema clave de todo proceso directivo: la coordinación entre las personas en torno a un "proyecto empresarial" orientado a un "propósito", que va más allá de la configuración de los objetivos empresariales. Se trata de coordinar áreas muy heterogéneas y complejas, desde la logística a la financiación, desde los procesos técnicos de producción a las dimensiones jurídicas.

Gregorio Cristóbal

ESIC editorial

Avda. de Valdenigrales, s/n.

28223 Madrid

Tel 914 524 100

www.esic.edu/editorial



39ª Guía de vinos Gourmets GVG

La Guía Gourmets Vinos 2024 ya está en la calle, disponible para su adquisición. Cuenta con un total de 4.187 vinos catados, con sus características y precios. De ellos, 2.796 han sido comentados y calificados y 1.196 bodegas referenciadas. El cambio más significativo es su renovado diseño y la reproducción de las etiquetas de los vinos a color que acompañan a la ficha de cata. "Los consumidores tienen cada vez más por buscar más vinos con 'ADN', es decir, aquellos singulares, diferentes y únicos que muestran la expresión del terroir. La guía es la única del mercado que cata a ciegas, vuelve a revolucionar el sector vitivinícola español. La GVG es un termómetro de tendencias en el sector vitivinícola y eso se refleja en esta nueva edición", explican portavoces del Grupo Gourmets, editor de la obra. Además de información sobre mapas de las diferentes DO, tiendas gourmet, bodegas y ferias, esta edición cuenta con una sección llamada Noticiero del Vino donde se pueden descubrir muchas más novedades y noticias del sector.

Grupo Gourmets

Aniceto Marinas 92

28008 Madrid

Tel. 915 489 651

www.gourmets.net



Guía Evooleum Extra Virgin Olive Oils

8ª edición con los 100 mejores AOVE del mundo según los resultados de los Evooleum Awards. Por primera vez en su historia, el mejor AOVE no es español ni italiano, sino sudafricano: De Rustica Estate Collection Coratina -con 97 puntos sobre 100. El segundo mejor AOVE del mundo (y primer español) es Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, de Baeza; y completa el podio el toledano Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico. España cuenta con 61 AOVes que comparten protagonismo con aceites de 11 países como Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez. El prólogo lo protagonizan Ángel León junto con los chefs de los restaurantes Compartir y Disfrutar, O. Castro, E. Xatruch y M. Casañas que, además, comparten la receta de sus aclamadas Aceitunas de Disfrutar. Con artículos sobre el arte de la cata, las mujeres del AOVE o valores saludables del virgen extra. Como sorpresa final, el escritor jiennense Antonio Muñoz Molina, Premio Princesa de Asturias, firma el artículo 'El árbol de la abundancia', dedicado a sus vivencias en torno al olivo.

Editorial Mercacei

C. de Andrés Mellado, 72

28015 Madrid

Tel. 915 444 007

www.mercacei.com

RETAILACTUAL

Diciembre de 2023

● **Medio:** Revista pág. 28

● **Sección:** Opinión

● **Espacio:** 15,00 cm²

● **Audiencia:**

● **Tirada:** 6.000

● **Valor publicitario:** 150'00 €

RA OPINIÓN

Diciembre 2023

JUNTOS CREAMOS ORO, LEMA DE LA 10ª EDICIÓN DE LA WORLD OLIVE OIL EXHIBITION (WOOE)



Madrid se convierte en epicentro del aceite de oliva el 7 y 8 de marzo. Expositores de España, Italia, Líbano, Jordania, Portugal, Turquía, Canadá, Dinamarca y Alemania ya han confirmado su participación en la feria y se espera que más de 1.500 profesionales internacionales de 45 nacionalidades acudan como asistentes a Ifema-Madrid.

pasando por envasadoras, importadores y sector horeca, tienen en la WOOE una cita ineludible. Su programa de catas y conferencias es imprescindible para entender lo que está pasando y trazar estrategias de éxito para las empresas

Programa WOOE

La feria dará comienzo el martes, 7 de marzo, con una bienvenida a cargo del ministro de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de España, Luis Planas y del director general del COI, Abdellatif Ghedira.

A las 14:15 el consultor Juan Vilar presentará el libro: 'la diferenciación de los aceites de oliva como ventaja estratégica competitiva', en el que analiza aceites que

han sabido diferenciarse con un posicionamiento singular.

En cuanto a las catas, el primer día podrán descubrirse los mejores aceites de oliva de Canarias, Jaén, Extremadura, Aragón y Jordania, así como a los ganadores del concurso Alimentos de España 2023, con un showcooking de la mano del chef Kike Piñeiro.

El segundo día, 8 de marzo, será el turno de descubrir los aceites de Toledo, Valencia y a los ganadores del Concurso Internacional Evooleum. Especial protagonismo tendrá Andalucía con una cata maridada espectacular "Los oros del sur, 8 aoves vs 8 tapas para descubrir los auténticos aceites andaluces con Denominación de Origen".

En un año tan delicado como este, ferias como la WOOE son claves para actualizar y poner de relevancia estrategias y acuerdos de colaboración. Todos aquellos profesionales con interés en el aceite de oliva, desde almazaras y productores

Las mujeres del sector del aceite toman la palabra en la WOOE

Será el miércoles, 8 de marzo, cuando tenga lugar uno de los encuentros más esperados de esta edición, el protagonizado por las mujeres profesionales del sector con la mesa: 'Las mujeres del aceite de oliva toman la palabra'. Un encuentro de excepción entre algunas de las mujeres más destacadas del sector. Presentado y moderado por Pandora Peñamil Peñafiel y protagonizado por Herminia Millán, gerente de QvExtra! Internacional; Ana Martínez, secretaria general de Infaoliva; Consoli Molero, gerente y responsable de producción de la cooperativa Colival; Chania Chagas, catadora, coach y propietaria de Empório do Azeite (Brasil); Anita Zachou, consultora gastronómica y fundadora de Mykonos Olive Oil Tasting (Grecia); y María Morales, propietaria de Esencia by María Morales. Tras la mesa se celebrará un cóctel con otras mujeres del sector que quieran asistir.

El podcast gastronómico La Picaeta estará grabando un especial WOOE y entrevistando a varios profesionales. A las 12:00 h. se hablará de tendencias en distribución y comercialización de AOVEs con Carmen Morillo, directora financiera de Oleícola Jaén; Chania Chagas, cofundadora de Empório do Azeite; Antonio Gallego, vicepresidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva y director comercial de Migasa y María del Mar Manrique, gerente de Puerta de las Villas A las 14.00 se concluirá la feria con un repaso a las previsiones mundiales de producción y cómo preparamos, tema del que hablarán Frankie Gobbee, CEO y fundador de Argentina Olive Group y Juan Vilar,

RETAILACTUAL

Diciembre de 2023

● **Medio:** Revista pág. 34

● **Sección:** Novedades

● **Espacio:** 121,87 cm²

● **Audiencia:**

● **Tirada:** 6.000

● **Valor publicitario:** 612'50 €

RA NOVEDADES

Diciembre 2023

Mejor picual del mundo según la Guía Evooleum 24



Campos de Biatia La Dama Ibera Ed. Limitada Picual 500 ml. Mejor aceite de oliva virgen extra de España y mejor picual del mundo según la Guía Evooleum 2024. Es un aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana, procedente de aceitunas de variedad picual recolectadas en el mes de octubre. Nace en los campos de Baeza (Jaén) y que se elabora desde 1995 por la Cooperativa Oleícola Baeza. Frutado intenso, con aromas a tomatera, almendra verde, alcachofa y hierba fresca, propios de la variedad picual. Se recomienda su consumo en crudo como aderezo en ensaladas y todo tipo de platos fríos, para aportar un toque de intensidad a los platos. De

venta en Olivarte con estuche. www.olivarte.es



Colección Primer Día de Cosecha

En su afán por seguir ofreciendo al consumidor una amplia y cuidada selección de los mejores AOVES, este 2023 Castillo de Canena termina el año presentando la XVIII edición de su exclusiva colección *Primer Día de Cosecha*. Como en cada edición, la marca rinde su particular homenaje a una personalidad del mundo de la cultura, el arte, el deporte o las ciencias. Así, este 2023, y coincidiendo con el centenario de su nacimiento, el protagonista es el destacado pintor y empresario filipino-español Fernando Zóbel. Su contribución al arte y su papel en el desarrollo cultural en España y Filipinas lo han convertido en una figura notable en ambas esferas.

www.castillodecanena.com

ESTUCHE DE CATA CON TRES VARIETADES DE AOVE

Orodeal presenta este estuche de cata para iniciarse en el apasionante mundo del AOVE, y disfrutar de una cata de aceite en casa, que incluye copa color oscuro y tapa de cristal profesional y tres variedades distintas de AOVE Orodeal: *Orodeal Premium* de 500ml, un aceite de oliva virgen extra único gracias a su variedad «Picuda», producido en cada campaña y con un diseño exclusivo para los consumidores más selectos. Y dos envases monovarietales picuda y hojiblanca, todas ellas certificadas por la Denominación de Origen Poniente de Granada.

orodeal.es

NUEVO FORMATO DE AOVE

Valderrama presenta *Arbequina de Nueva Cosecha 40 Aniversario Club del Gourmet*, presentado en una jarra de cerámica artesanal con estuche, packaging diseñado para este espacio del Corte Inglés. Se comercializa exclusivamente en estos establecimientos, en toda España. Por otro lado, Aceites Valderrama cambia la presentación de sus botellas de 500 ml en las variedades arbequina, hojiblanca, picudo, cornicabra y ocal se envasan en una botella cilíndrica, de líneas más puras y actuales y con un tapón con cápsula segura para evitar cualquier tipo de vertido accidental durante el transporte. www.valderrama.es



Delicatessen para Navidad: tu mesa será un gran banquete

España es el **quinto mayor consumidor de productos gourmet** de Occidente. Al menos esos son los datos obtenidos en el "Congreso por la Excelencia- Excellence Congress", en su edición de Alta Gastronomía, celebrado meses pasados. Y aún hay más: se estima que cuatro de cada diez españoles **compran online productos de alimentación premium**.

Con estos antecedentes diríamos que, en Navidad, más y mejor. ¿Qué mejores fechas para poner algo especial en nuestra mesa?. Hemos seleccionado **distintas delicatessen que alegrarán tus celebraciones**, desde el **segundo aceite mejor del mundo**, que es español, a unas conservas espectaculares o una gran cesta de Navidad con productos ecológicos. No faltan unos **dulces típicos premium**, como turrone, peladillas... o unos sublimes bombones.

La magia del chocolate

[Chocolates Trapa](#) vuelve a colaborar con Interflora e incluye una caja de **bombones Cortados Clásicos** Trapa acompañada de una **bonita flor de Pascua** (39,99 €). Con el nombre de "**Magia Navideña**" **estará disponible en la web de la floristería** durante un tiempo limitado. Pero también puedes optar por sus **ricos turrone** de chocolate blanco, negro, etc., los **Bombonísimos** (bombones tamaño XL), cerezas al licor e, incluso, especialidades sin azúcar... Variadas delicias para **endulzar estas fiestas**.



Un aceite 'campeonísimo'

El aceite de oliva virgen extra **Campos de Biatia- La Dama Íbera** Edición Limitada (Baeza, Jaén) ha quedado el **segundo AOVE Mejor del Mundo** según la prestigiosa [Guía Evooleum 2024](#) (19,50 €), recién publicada. Elaborado con aceituna picual procedente de **olivos milenarios**, es complejo, fresco y armónico. Una edición limitada de [S.C. Oleícola Baeza](#) que logró 96 puntos en el ranking. Y con un estupendo precio. **PVP recomendado: 20 euros (500 ml.)**.

Sibaritas conservas

Las sardinillas en aceite son una de las **delicatessen made in Spain 100%**. La gama Premium de José Peña son ejemplares capturados de manera tradicional en la ría de Arousa por **pescadores de Rianxo**. Su línea de conservas **Añada Millésime** ha lanzado una edición limitada de 6.000 latas (13,13 unidad); además, mejillones en escabeche (según receta familiar, 6,97 €), navajas y zamburiñas al natural (5,58 €), cocidas en agua de mar. **Impresionantes y con gran relación calidad- precio**. La [caja con cuatro latas variadas](#) (92,02 €), de venta en su web, será un **magnífico regalo**.



Turrónes y pastas con sello Alicante

La firma [Manero](#) tira la casa por la ventana en Navidad. Su propietario **Carlos Bosch** es de origen alicantino y, como tal, un **especialista en dulces de su tierra**. Entre ellos, y como grandes estrellas, sus turrónes elaborados según una fórmula tradicional en distintas variedades: **duro, blando, a la piedra, yema tostada y chocolate con almendras enteras**. No te pierdas sus cajas regalo (a partir de 50 euros). **La novedad este año son unas deliciosas pastas** que se elaboraban en casa de Bosch, según receta familiar, por su madre Dolores y ahora por su hermana Ana en el obrador. En Manero puedes encontrar **todo tipo de delicatessen junto a una gran bodega**. Todo seleccionado personalmente por el empresario hostelero y gran gourmet Carlos Bosch.



Navidad con corazón

La [Fundación A la Par](#) ha lanzado sus 'Corazones de Roscón' rellenos de nata, que se podrán adquirir en **cualquier tienda Rodilla** durante todas las navidades por 7,5 euros. Los **beneficios** se destinarán al proyecto **Madres Capaces**, mujeres con discapacidad intelectual con hijos pequeños. Igualmente, del 15 al 17 de diciembre estará **abierto FundaMarket, un mercadillo navideño y solidario** en su sede en Montecarmelo. Ropa, complementos, objetos de decoración así como dulces elaborados por los trabajadores de A la Par. No falta un **food-truck y un bar, así como tómbola y animación infantil**. [Toda la información aquí](#).



Mercadillo benéfico y solidario de la Fundación A La Par.

Ibéricos de lujo

Jamones y chacinas de bellota 100% ibéricos de la marca COVAP (D.O. Los Pedroches, Córdoba) tienen su máxima expresión en **Luxury Collection**. Una selección limitada, con **cinco estuches**: jamón loncheado a cuchillo (65 €, 70 grs.), lomo de bellota, salchichón y chorizo (media unidad de cada uno, 99 €). También presa de lomo ibérico. Y por supuesto la estrella, el **jamón añada 2019, curado durante más de 50 meses**, acompañado de **cuchillo jamonero profesional y una botella de Malabrido 2019** (829 €). Poseen

[tienda online](#) y [distintos establecimientos donde adquirir sus productos](#).



Una pareja exquisita

El **caviar ecológico Osetra Original**, obtenido en Riofrío, y el vino **Viña Monty Viura 2018** harán la pareja perfecta en los aperitivos navideños. Contrastes y armonías para un producto de edición limitada, obtenido de los **esturiones que habitan en Riofrío y con certificación**. El kit incluye una **caviarera y dos cucharas de madreperla**, como se debe tomar para no desvirtuar su sabor. Su precio es de 235 euros y [están en venta en la web de Osborne](#).



Cesta de Navidad 'made in Spain'

La Finca Dehesa de los Llanos presenta la **Nueva Gran Cesta de Navidad 2023** en edición limitada. En su interior, un queso **Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa), un vino Mazacruz Tinto 2022, su AOVE arbequina Extra, un saquito de nueces (500 grs.) y miel artesana de lavanda. Todos **producidos en la misma finca, artesanos y ecológicos**. [Se compra en su web](#). PVP recomendado: 140 € (envío incluido).



Un licor en 3D

Cointreau ha lanzado una edición limitada de su icónica botella con el **artista Insane 51** para estas navidades. Más que un triple seco de naranja, es un licor único, ahora en un espectacular diseño basado en el **arte urbano en 3D**. Actualmente Cointreau está presente en más de 500 cócteles y, en su estilo, es **líder mundial**.



Panettone artesano

En estas fechas no puede faltar en casa un panettone y el de **Casa Losito** está elaborado con ingredientes naturales a partir de una masa madre auténtica. **Suave, esponjoso y de intenso sabor**, hay ocho modalidades diferentes, desde **chocolate y pera** a **marron glacé, de capuccino y chocolate...** y, por supuesto el tradicional con frutas confitadas. Una delicia con gran relación calidad- precio. **PVP recomendados: Desde 18,75 a 22,45 €.** [De venta en El Corte Inglés.](#)



Calendario de Adviento

Puede ser un bonito obsequio. **Nordés Gin** acaba de presentar su Calendario de Adviento para disfrutar día a día de esta ginebra única. Con un diseño contemporáneo **contiene distintos elementos** para abrir cada día, desde el destilado en pequeñas dosis a cuchara removedora, **vasos, mini cubitera, posavasos...** Sabores gallegos en armonía. A la venta en [ecommerce de Nordés](#) y Amazon.



En la mejor compañía

La marca **Pink Lady** ha lanzado al mercado una **edición especial navideña de puré de manzana**, la guarnición perfecta para nuestros asados. Es **100% natural** y a ese contrapunto ácido- dulce de la fruta se suman **pistachos de Turquía y canela de Sri Lanka**. Está elaborado por Can Bech productores artesanales gerundenses y [se adquiere en su tienda online](#) a un precio de 4,95 euros.



Mazapanes con pedigrí

Artesano y de Toledo, ¿se puede pedir más a un mazapán?. La **marca Barroso, con 133 años de historia**, lanza cada navidad sus **anguilas, figuritas, delicias, pastas de piñón y almendra, yemas de nuez...** un catálogo inacabable de delicias. No te pierdas sus anguilas de mazapán rellenas de chocolate, yema o cabello de ángel (con **relleno personalizado** si lo deseas) o sus "mancheguitos", también con yema y glasa. [Poseen tienda online.](#)



Golosa edición limitada

De **producción artesanal, con trazabilidad del cacao y sostenible**, Costiña Chocolat son uno de los dulces que llegan siempre por Navidad. Pequeños bocados crujientes y **ligeros como un suspiro**, de barquillo con chocolate negro, blanco con leche y con caramelo. **ElaboradOs a mano**, la caja de 12 unidades tiene un precio de 12 euros. Una delicia para disfrutar. [Los venden en su web sólo por Navidad.](#)



Compromiso con la tradición

Son el aperitivo perfecto. **Anchoas Serie Limitada de Codesa** y sus **Gildas doble anchoa**. Las primeras son anchoas del **Cantábrico 100%**, elaboradas artesanalmente y garantizadas con el sello de calidad "Anchoas de Cantabria" y utilizan para envasarlas el AOV de Almazaras de la Subbética Almaoliva (23 €, de 10 a 15 piezas). **Las gildas también son auténticamente excepcionales** (12 euros).



Con valor añadido

Una caja de **Bodegas Casa Primicia** en la que no falta el **vino de Rioja** – Julián Madrid Reserva 2017-, pero acompañados de otros productos como unos **espléndidos espárragos** y el **AOVE Flor de Primicia**, de variedad Arróniz, habitual en todo el Valle del Ebro. Perfecto para darse un buen homenaje o **como regalo**. [Un obsequio con valor añadido y de edición limitada que encuentras en la tienda de la bodega.](#)



Delicatessen muy distintas y variadas para vivir una **Navidad gastronómica** inolvidable.

Vozpópuli obtiene ingresos por las compras que cumplen los requisitos. La inclusión de enlaces no influye en ningún caso en la independencia editorial de este periódico: sus redactores seleccionan y analizan los productos libremente, de acuerdo con su criterio y conocimiento especializado.



Medio: Madrid me enamora

Publicado: 07/12/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.madridmeenamora.com/post/guia-evooleum-mejo...>

Audiencia: 500

Valor: 24€

CINCO DE LOS DIEZ MEJORES AOVEs DEL MUNDO SON ESPAÑOLES

Por primera vez en las ocho ediciones de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards, **el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo** no es español ni italiano, sino que **es sudafricano**. En esta ocasión, *De Rustica Estate Collection Coratina* -con 97 puntos sobre 100- se ha alzado con el máximo galardón del concurso.

El **segundo mejor AOVE del mundo** (y primer español) es ***Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada***, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado íbero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza, en olivares que se remontan a la época romana. Completa el podio *Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico*, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo. Sus olivares tradicionales de secano están totalmente integrados con la flora y fauna local, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acuíferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor.

Ya está a la venta la última edición de la guía EVOOLEUM.

Los **otros tres españoles del TOP10 ocupan el 5º, 6º y 10º puesto**. Se trata de ***Mas Montseny Premium Coratina*** -el primer zumo de coratina española en la historia que entra en el TOP100 de EVOOLEUM-, de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas; y los AOVEs jiennenses ***Supremo Royal***, de Aceite Supremo, un proyecto rompedor fruto del esfuerzo y empeño de dos jóvenes emprendedores de la provincia andaluza; y ***Pagos de Toral Selección Gourmet***, de Pagos de Toral, cuya maestra de almazara se ha alzado también con el galardón a la Mejor Mujer Productora de EVOOLEUM. Y ahora que los más previsores ya están planeando las compras navideñas, tenemos una gran noticia: podemos encontrar cualquiera de ellos por menos de 20 euros.

Estos son los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

En una campaña tan complicada y atípica como la actual, en la que España ha registrado una de las cosechas más cortas de su historia, la abrumadora presencia de **61 vírgenes extra de nuestro país entre los 100 mejores del mundo** -de ellos, 45 andaluces y nada menos que 27 de Jaén- constituye un motivo de celebración y la prueba irrefutable de la firme apuesta por la calidad emprendida por los productores españoles. Conforman el resto del TOP100 AOVEs procedentes de otros 11 países: Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Como siempre, los grandes protagonistas de este perfecto *manual* oleícola son los 100 mejores

AOVEs del mundo -[EVOOLEUM TOP100](#)- según los EVOOLEUM Awards. Además de reconocer al TOP100, estos galardones premian cada año a los mejores diseños de *packaging*, a los 10 mejores pequeños productores de AOVE -aquellos con una producción inferior a los 2.500 litros- y a los 10 vírgenes extra más saludables, según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

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

- 1º ***De Rustica Estate Collection Coratina*** (97 puntos). Variedad: coratina. Southern Cape (Sudáfrica)
- 2º ***Campos de Biatia La Dama Ibera Edición Limitada*** (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 3º ***Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
- 4º ***Don Gioacchino*** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 5º ***Mas Montseny Premium Coratina*** (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)
- 6º ***Supremo Royal*** (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)
- 7º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 8º ***Azeite Sabiá Blend De Terroir*** (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
- 9º ***Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte*** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
- 10º ***Pagos de Toral Selección Gourmet*** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

La **Guía EVOOLEUM 2024** se presenta **más gastronómica que nunca**. Para empezar, el prólogo de este año lo protagonizan varios chefs: en primer lugar, Ángel León, chef de Aponiente (El Puerto de Santa María, España, tres estrellas Michelin), el restaurante más sostenible del mundo según *The World's 50 Best Restaurants*; y los chefs y copropietarios de los restaurantes Compartir y Disfrutar, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas que, además, comparten con el lector la receta de sus aclamadas "*Aceitunas de Disfrutar*". Interesantes artículos como *El arte de la cata a través de las escuelas*, *Oleoturismo: olivos en la ciudad*, *Las mujeres del AOVE alzan la voz* o *Los exclusivos valores saludables del virgen extra* completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del AOVE. Y, como sorpresa final, el escritor jiennense Antonio Muñoz Molina, Premio Princesa de Asturias, firma el bello artículo "*El árbol de la abundancia*", dedicado a sus vivencias en torno al olivo.

Con una periodicidad anual, la **Guía EVOOLEUM 2024** -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al **precio de 19'50 euros**. Asimismo, se distribuirá a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en *The World's 50 Best Restaurants*; así como a consultores gastronómicos, escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y *foodies*, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial: **un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico**, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

MADRID ME ENAMORA

👉 [<https://n9.cl/l0bcv>]

7 de diciembre de 2023

📌 **Medio:** Newsletter

📌 **Sección:** Noticias

📌 **Espacio:** 475 x 710 píxeles

📌 **Usuarios únicos/mes:**

📌 **Visitas:**

📌 **Valor publicitario:** 400'00 €

Nueva entrada en el blog en [madridmeenamora](https://n9.cl/l0bcv)

CINCO DE LOS DIEZ MEJORES AOVES DEL MUNDO SON ESPAÑOLES... Y TODOS CUESTAN MENOS DE 20€



El segundo mejor AOVE del mundo (y primer español) es Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, un picual jiennense.

Échale un vistazo

8 de diciembre de 2023

● **Medio:** Suplemento pág. 54

● **Sección:** Aceites

● **Espacio:** 72,25 cm²

● **Audiencia:** 706.000

● **Tirada:** 93.635

● **Valor publicitario:** 3.083'33 €

M|E|T|R|O|P|O|L|I
 A C E I T E S

EL 'ORO LÍQUIDO', MÁS ORO QUE NUNCA

Los AOVE nacionales gozan de gran fama dentro y fuera de nuestras fronteras. Aquí hemos seleccionado algunos, en un rango amplio de precios, para regalar o disfrutar en la mesa. Un manjar eterno...

LUCÍA MERINO



GRANDES PAGOS DE OLIVAR

POR TERCER AÑO, LOS SIETE PRODUCTORES DE AOVE DE PAGO ('NACIDOS' EN UN TERRENO QUE REPRODUCE EL CONCEPTO DE 'CHÂTEAU' DE LA CULTURA DEL VINO), LANZAN UN EXCLUSIVO ESTUCHE (ESTE DE LA COSECHA 2023/ 2024). CONTIENE UNA BOTELLA DE 500 ML DE ABBAE DE QUEILES, AUBO-CASSA, CASAS DE HUALDO, CASTILLO DE CANENA, MARQUÉS DE GRINÓN, MARQUÉS DE VALDUEZA Y MASÍA EL ALTET. DE VENTA EN LA COMUNAL (MEJÍA LEQUERICA, 1 Y EN SU WEB). 150 €



PALACIOS GUTIÉRREZ

EL ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO VIRGEN EXTRA DE ESTA EMPRESA FAMILIAR SE HACE CON HOJIBLANCA, VARIEDAD MUY TÍPICA DEL CENTRO DE ANDALUCÍA. EL PROCESO SE CUIDA AL MÁXIMO. 16 €



ACEITE ORO LHARDY

EN LA TIENDA DE ESTE CLÁSICO DE MADRID SE PUEDEN ADQUIRIR DISTINTOS PRODUCTOS GOURMET, ENTRE ELLOS, SU ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ELABORADO CON LA VARIEDAD PICUAL. 12 €



CAMPOS DE BIATIA DAMA IBERA PREMIUM

UN ACEITE DE ALTURA Y DE PREMIO: EL SEGUNDO MEJOR AOVE DEL MUNDO Y PRIMERO DE ESPAÑA, SEGÚN LA GUÍA EVOOLEUM. SE TRATA DE UN PICUAL DE JAÉN DE COSECHA TEMPRANA. BOTELLA DE 500 ML. 20 €



ONE FINCA LATORRE

LA PREMIADA ALMAZARA MALAGUEÑA PRESENTA SU EDICIÓN LIMITADA ONE HOJIBLANCA Y ARBEQUINA COMO EL DETALLE PERFECTO DE ESTA NAVIDAD. EL VERDE DE LA AÑADA 2023 ES INTENSO. 34,65 € (500 ML)



FUENQUESADA PICUAL

UN ACEITE DE OLIVA PICUAL 100% CARGADO DE MATECES. EN ESTA NUEVA COSECHA SE HAN ENVASADO 2.000 BOTELLAS, QUE ADEMÁS CUENTAN CON UNA CREACIÓN DE LA ARTISTA FÁTIMA MORENO. 18 €



Medio: lne.es

Publicado: 10/12/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.lne.es/ocio/gastronomia/2023/12/11/ibericos...>

Audiencia: 7.668.325

Valor: 9.508€

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad - La Nueva España



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad Edición Limitada 2023**, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana**, evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales**, ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards**, es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza**, en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico**. Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo**, el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico**, capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peña**, una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico**, que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad - Diario Córdoba



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad** Edición Limitada 2023, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana,** evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales,** ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards,** es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada,** un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza,** en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico.** Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo,** el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico,** capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peñita,** una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico,** que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad - Diario de Ibiza



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en [ibericosmontellano.com](#).

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad Edición Limitada 2023**, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana**, evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales**, ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards**, es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza**, en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico**. Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo**, el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico**, capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peña**, una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico**, que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en [ibericosmontellano.com](#).

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad Edición Limitada 2023**, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana**, evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales**, ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards**, es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza**, en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico**. Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo**, el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico**, capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peñita**, una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico**, que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad** Edición Limitada 2023, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana,** evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales,** ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards,** es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada,** un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza,** en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico.** Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo,** el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico,** capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peña,** una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico,** que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad - El Día



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad** Edición Limitada 2023, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana,** evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales,** ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor **aceite de oliva virgen extra** (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards,** es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada,** un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza,** en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico.** Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo,** el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico,** capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peñita,** una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico,** que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Releno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de Navidad.

Que no falten los ibéricos en la mesa



Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección “Extremadura al plato” **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado.**
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera.** Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico “Supreme” de la marca Ibéricos Montellano.** Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez . El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Tablas de quesos aptos para toda la familia

2

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 ° C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias**. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.
- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor**, es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos**. Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los

cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.

- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad** Edición Limitada 2023, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana**, evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceites excepcionales de olivos muy mimados

3

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales**, ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards**, es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado íbero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza**, en olivares que se remontan a la época

romana.

Los manjares del mar...o no

4

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco “capturado al alba”**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética “Almaoliva”**; ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico**. Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de

recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo**, el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.

- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico**, capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peñita**, una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico**, que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne



- El Roast Beef de **La Finca es un plato de alta cocina preparado** para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de “ternera dos primaveras” y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que**

resulta ideal para tomar en la época navideña en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.

- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.



- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa. Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda on line o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan



- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la**

propuesta de Las Hermanas para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazonador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados… y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.

- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain.** El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos.**

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad** Edición Limitada 2023, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana,** evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales,** ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards,** es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada,** un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza,** en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico.** Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo,** el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico,** capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peñita,** una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico,** que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad - El Periódico Extremadura



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad Edición Limitada 2023**, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana**, evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales**, ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards**, es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza**, en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico**. Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo**, el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico**, capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peña**, una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico**, que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleño de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obra de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turroneos con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turroneos de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 Carbón Vegetal Activo, **la Catania de Coco se eleva a un nuevo estatus, aportando un distintivo color negro. Este ingrediente, lejos de ser meramente inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad - El Periódico Mediterráneo



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad Edición Limitada 2023**, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana**, evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales**, ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor **aceite de oliva virgen extra** (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards**, es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza**, en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico**. Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo**, el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico**, capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peña**, una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico**, que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Releno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad - El Periódico de España

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).



Jamón ibérico. / EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo**. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.



Quesos de España. / EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias**. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.
- **La Familia Conesa-Pago Guijoso** presenta un nuevo tipo de **queso**, totalmente único en el mercado: **Ch, su minimalista queso de autor**, es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos**. Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan**. La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad** Edición Limitada 2023, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana**, evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.



Aceite de oliva virgen extra. / EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales**, ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards**, es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado íbero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza**, en olivares que se remontan a la época romana.



Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. / EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco “capturado al alba”**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética “Almaoliva”**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico**. Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo**, el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galette de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico**, capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peñita**, una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico**, que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinas** en aceite de oliva y en

escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo**, **sardinillas en aceite de oliva picante**, **pulpo en aceite de oliva** y **sardinillas millesimees** (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.



Un delicioso roast beef. / EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un **plato de alta cocina preparado** para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado

delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.



Dulces de Navidad. / EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrao de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie**, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue**, la **de maracuyá y merengue**, la **de tiramisú** y la **de chocolate Duley con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa. Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco**, **de chocolate negro** y **de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate** con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda on line o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas

maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.

- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.



Trufa negra. / SHUTTERSTOCK

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en

<https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.

- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarlos y cuidarlos**.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad - Faro de Vigo



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad** Edición Limitada 2023, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana,** evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales,** ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards,** es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada,** un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza,** en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico.** Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo,** el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico,** capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peña,** una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico,** que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.

Ibéricos, queixos e outras fantasías 'gourmet' para gozar do Nadal - Faro de Vigo



Imaxe de arquivo dunha mesa de Nadal.

Finas lonchas dos mellores ibéricos de landra, queixos cremosos das magníficas ovellas manchegas, **aceites de excepción procedentes de oliveirais centenarios**, conservas de luxo, carnes, mariscos e todo tipo de doces, máis aló do panettone e o Roscón de Reyes, **son algunhas das xoias da gastronomía nacional** que animan as mesas de Nadal.

[Xamón ibérico. EPC](#)

[1. Que non falten os ibéricos na mesa](#)

[As últimas choivas de finais de outubro e principios de novembro propiciaron un festín para o porco ibérico que acaba de comezar o seu período de montanera, o últimos noventa días da súa vida previos ao sacrificio. Aquí propomos tres das firmas máis selectas na elaboración deste manxar que non pode faltar nos días máis destacados de Nadal.](#)

- [Extrem](#) achega a gastronomía extremeña a todas as mesas este Nadal a través dunha serie cerámica ilustrada pola artista [Mercedes Bellido](#) e inspirada na cociña do chef [Toño Pérez](#) (Atrio Relais & Châteaux, tres estrelas Michelin). Dous pratos e dúas bandexas artesanais que acompañarán **uns elegantes cofres aos produtos 100% ibéricos máis emblemáticos de Extrem: xamón, paleta, salchichón, chourizo e lombo.** A colección "Estremadura ao prato" **estará dispoñible nos puntos de venda da marca, as súas tendas e O Corte Inglés, só por tempo limitado.**
- [Carrasco Ibéricos](#) propón para este Nadal o extraordinario **Xamón Soleira Carrasco Edición Limitada 2019.** Despois de 60 meses de curación, **presentan estas 25 pezas exclusivas, seleccionadas polo seu tamaño e características excepcionais. Este xamón distínguese polo seu sabor único e intenso, cunha cor vermella marcada e un aroma a adega e madeira.** Sen dúbida, é o agasallo perfecto para estas festas, unha experiencia gastronómica inigualable que deixará a todos cun recordo indeleble. Esta Edición Limitada de Xamón 100% Ibérico de Landra está dispoñible a través da súa páxina web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada un, cortados a man por expertos e con 5 anos de curación.
- Xamón de Landra 100% Ibérico "Supreme" da marca [Ibéricos Montellano](#). Este xamón é unha edición limitada a 200 unidades, das cales, 50 saíran á venda para este nadal 2023, que provén da selección dos mellores porcos da firma de [Mozárbez](#). O contido de acedos grasos oleicos non saturados desta extraordinaria peza alcanza entre 56% e 57%, un nivel un nivel excepcionalmente alto, o que mostra as magníficas condicións da dehesa e das landras que tiveron á súa libre disposición os nosos porcos nos meses anteriores ao seu sacrificio nas dehesas de Estremadura e a leira familiar da serra de Salamanca. Salgados segundo o método tradicional e curados en adegas naturais ata alcanzar, moi lentamente, o seu punto perfecto de curación, superior a 45 meses. Á venda en [ibericosmontellano.com](#).

[Queixos de España. EPC](#)

[2. Táboas de queixos aptos para toda a familia](#)

- [Queixos de Hualdo](#) presenta a súa roda de pasta semicocida, un queixo de cortiza natural madurado sobre táboa de madeira de piñeiro. Na súa elaboración, e en concreto na etapa de axitado, os grans de callada quéntanse a temperaturas de 44 °C buscando activar as bacterias termófilas, dotar de elasticidade á pasta e conseguir matices tostados no queixo. O seu formato dimensionado dálle certas características

moi particulares debido a que a maduración é máis lenta e con ela, o desenvolvemento de sabores e aromas é máis completo. A súa cortiza adquire múltiples tonalidades derivadas do crecemento de fermentos, mohos e bacterias. A pasta é de cor marfil a ocre e ten ollos ben repartidos. En nariz lembra ás típicas Boulangeries francesas e en boca percíbense toques afrutados e o tofe gaña presenza coa maduración. A súa textura é especialmente mantecosa. Atópase dispoñible en varios formatos e prezos na súa tenda online.

- A Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un novo tipo de queixo, totalmente único no mercado: Ch, o seu minimalista queixo de autor, é un pasta branda de leite cru de ovella, elaborado na Mancha, cunha curación de dous meses, que termina por evolucionar cara a un acabado cremoso. Posúe un sabor elegante e equilibrado e uns aromas moi puros, nada habituais nun produto deste tipo. Este queixo de leite cru, elaborado nel Bonillo (Albacete), emprega callo vexetal e elabórase co leite recentemente ordeñada (morna, por tanto) depositada directamente na cuba, sen que se arrefría nin se anada ningún tipo de aditivos. A súa callada córtase moi finamente e se fermenta na cámara. Ten unha curación de dous meses e debe consumirse entre os dous e os catro meses despois da súa fabricación. A mellor maneira de degustalo é abrindo e untando a súa crema en pan. A cortiza é comestible, xa que estamos ante un queixo artesán e totalmente natural. De venda en: a web www.familiaconesa.com e tendas especializadas por 25 euros.
- A leira albaceteña Dehesa dos Chairos presenta a súa Gran Cesta de Nadal Edición Limitada 2023, un bo obsequio para familiares, amigos ou agasallos corporativos de empresa durante estas datas. No seu interior, o queixo mediano Denominación de Orixe Manchega Artesán Gran Reserva (apto para intolerantes á lactosa, celíacos e alérxicos ao ovo). O uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas e cultivadas na propia leira eliminou de forma natural a actividade bacteriana, evitando engadir lisozima de ovo, dando lugar a un queixo máis natural e sen aditivos. É un queixo de leite cru de ovella, artesán, Denominación de Orixe Manchega. Os seus nove meses de curación achéganlle un sabor e aroma intensos, unha textura escamosa e unha gran persistencia en boca que convida a repetir. Á venda en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virxe extra. EPC

3. Aceites excepcionais de oliveiras moi consentidas

- Regalar aceite de oliva virxe extra é regalar sabor e saúde. Dehesa dos Chairos ofrece o seu ouro líquido que se obtén mediante extracción mecánica das olivas de a variedade Arbequina das 14 hectáreas de oliveirais da propia leira dedicada á agricultura e gandería desde o seu establecemento no S. XVII. De colleita extratemprana, os seus froitos son recolectados antes dos primeiros froitos do outono (a principios de novembro).
- Leira La Torre a súa edición limitada ONE Hojiblanca e Arbequina como o detalle perfecto deste Nadal para regalar e sorprender aos nosos achegados máis hedonistas, un aceite de oliva virxe extra elaborado cunha selección das mellores olivas en verde do principio da colleita Hojiblanca e Arbequina, dúas dos catro monovarietales de Leira La Torre, son uns AOVE de autor, cunha cor, un aroma e un sabor únicos e cunhas propiedades nutricionais excepcionais, ideais para calquera momento gastronómico.
- O segundo mellor [aceite de oliva virxe extra](#) (AOVE) do mundo (e primeiro español), segundo os Premios Internacionais á Calidade do Aceite de Oliva Virxe Extra, EVOOLEUM Awards, é Campos de Biatia A Dama Íbera Edición Limitada, un picual jiennense da SCA Oleícola Baeza, cuxo nome rescata o pasado ibero-romano de Baeza aludindo á princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De feito, este zume procede de olivas picuales colleitadas en outubro nos campos de Baeza, en oliveirais que se remontan á época romana.

Lagostinos frescos para gozar en calquera momento. EPC

4. Os manxares do mar...ou non

- Codesa proponche estreir a túa mesa de Nadal cun aperitivo 'premium' e saboroso como as súas exclusivas anchoas e gildas. A calidade das anchoas da súa serie Limitada débese a un proceso meticuloso que comeza na compra do bocarte/bocarte no porto de Laredo coa adquisición do peixe máis fresco "capturado ao alba", pasando pola elaboración do salgadura cun prensado que axude a tomar o sal e expulsar a graxa e auga respectando os tempos de curación de máis dun ano en adegas ata chegar ao produto final de fileteado. Para a súa conservación utilizan o AOVE de Almazarasda Subbética "Almaoliva". Todo un luxo! que se pode adquirir a través da www.codesa.es ou en tendas 'gourmet'.
- Os lagostinos Noray son o resultado da cría dun produto fresco, sustentable e completamente libre de sulfitos e de químicos. As súas características organolépticas, como o seu sabor doce, a súa textura crocante e a súa carne tenra e limpa, sitúano como un lagostino de alto valor gastronómico. Ademais, os lagostinos de Noray contan con a cualificación Sushi Grade que certifica o seu consumo en cru, converténdoo no produto perfecto para elaboracións como sushi ou sashimi, aínda que grazas á súa gran versatilidade pode ser utilizado en calquera tipo de receitas, desde tartares e carpaccios ata cocinados, á prancha, á grella, cocidos, fritos ou en guisos. Desde a súa granxa baixo teito situada en Medina del Campo, o equipo reproduce fielmente o hábitat natural deste crustáceo grazas a un sistema de produción baixo teito, ofrecendo así un lagostino de calidade e sabor premium dispoñible durante todo o ano.
- Arrom é unha empresa familiar en plena expansión dedicada á selección e comercialización do mellor peixe e marisco do mundo. O produto estrela é o atún vermello, pero dispoñen dunha ampla gama de produtos procedentes do mar. Co seu produtos delicatessen poderás gozar dunha experiencia culinaria única en casa. No seu catálogo destacan o lombo de atún vermello en conserva; o galeto de atún vermello en conserva, a Ventresca de atún vermello en conserva, a anchoa do Cantábrico, o arenque afumado, as banderillas de bocarte, a sardiña marinada con alfabaca, o fumet de peixe e o salmón noruegués afumado Arrom.
- A terceira xeración da familia Pena mantén, desde fai máis dun século, as mesmas receitas e procesos artesanais na elaboración das súas conservas, indispensables nas despensas de restaurantes de alta gastronomía e das mellores tendas 'gourmet'. Conservas José Pena emprega só marisco das rías galegas e peixe fresco do Atlántico, capturados no seu mellor momento, xunto a ingredientes de alta calidade. As xoubas, os mexillóns (fritidos en aceite de oliva) e as zamburiñas son as estrelas dun portafolio tan amplo como suculento, e con tres liñas principais: Premium, Tradición (ambas conforman a gama alta, para o público gourmet) e Peñita, unha marca orientada fundamentalmente a hostalería que combina calidade e prezo. As súas anchoas e bocartes do Cantábrico, que se venden só baixo pedido ou en escollidos puntos de venda, son dúas das referencias máis exclusivas da empresa.
- Conserveira Galega, S.A. da familia Lafuente leva máis dun século cun bo facer inimitable na fabricación de conservas selectas de peixes e mariscos 100% galegos. Así, ameixas, berberechos e navallas ao natural; mexillóns en escabeche de receita propia; zamburiñas en salsa de vieira; sardiñas en aceite de oliva e en escabeche; xoubas en aceite e ventresca de atún en aceite de oliva estarán dispoñibles para gozar do mar este Nadal. As novidades desta marca son as Luriñas en aceite de oliva e ao allo, xoubas en aceite de oliva picante, polbo en aceite de oliva e xoubas millesimeas (10/14 pezas). O agasallo 'gourmet' perfecto para estas datas.

5.Solucións gastronómicas fáciles para gozar da mellor carne

- O Roast Beef de ALeira é un prato de alta cociña preparado para que soamente teñas que temperar e servir. A peza son 6 ou 8 racións e ten un prezo de 79,90 €. Este exclusivo asado poderase adquirir na tenda online da Leira www.carnedelafinca.com e nos centros do Corte Inglés. A súa calidade, facilidade e versatilidade de preparación convérteno nunha das mellores opcións á hora de sorprender aos invitados nestas datas. Tan só é preciso quantar e servir. Para que te esquezas de cociñar, das présas... Acompañase dunha salsa -preparada con ósode vacún e porco, verduras variadas, viño tinto e brandy, entre outros ingredientes- e unha guarnición de puré de pataca trufado e cebollitas caramelizadas. E para ampliar as opcións, na Leira prepararon outros pratos cociñados como son o Recheo de Nadal: un succulento e zumento asado de carne de vacún para 6/8 persoas, elaborado co tenro e saboroso baleiro de "tenreira dúas primaveras" e recheo con froitos secos (abelás e améndoas), pasas sultanas, queixo de cabra e cebola caramelizada; o Machete asado, unha magnífica costela de vacún asada só con sal e pementa durante 16 horas a baixa temperatura, a Carrillada asada no seu mollo con puré de pataca trufado ou o Solombo do carniceiro, un corte elaborado polo chef Javi Estévez, asesor gastronómico da Leira e propietario da Tasquería.
- Dapsa, a empresa especializada na distribución de produtos cárnicos de elaboración propia, propón unha receita única de Goulash de tenreira, baseada neste guiso orixinario de Hungría, que se come con garfo. Un prato pleno de sabor e cheo de nutrientes, elaborado a base de verduras, carne de morcillo e especias, que resulta ideal para tomar na época do Nadal na que aperta o frío. A receita deste popular estufado, adaptada polos responsables da marca aos gustos e o padal español (unha versión menos caldosa e máis parecida a un guiso) inscribíase dentro da súa gama que abarca 25 pratos cociñados e que ten a carne como protagonista. O Goulash de Dapsa responde á mesma filosofía do resto dos pratos que conforman a súa oferta: a calidade de todos os ingredientes empregados que chegan a diario ata as súas cociñas; a súa elaboración artesá e natural sen conservantes, e que se elabora sen présas, deixando que se faga a lume lento-ao redor de 10 horas- en pota aberta en marmitas especiais coa tecnoloxía de antes. Pódelo atopar no espazo Gourmet do Corte Inglés, os supermercados Sánchez Romeu e noutros establecementos gourmet e especializados do canle carnicería ou horeca. O PVP orientativo da tarrina de 330 gr é de 9,95 euros.
- Malvón, franquía española líder na produción e distribución de empanadas arxentinas artesanais anticipa uns días a chegada do Nadal e presenta o seu produto estrela para estas datas: Queixada especial. A nova empanada é de edición limitada e estará dispoñible ata o 07 de xaneiro de 2024 nas 92 tendas que a marca ten en 11 Comunidades Autónomas de toda España e nos 3 establecementos de Portugal. O novo produto englobase dentro da variedade de empanadas "Gourmet" e ten un prezo unitario de 3,75€. Elabórase a partir dunha receita moi saborosa composta por queixada de porco cociñada lentamente coa nova salsa especial Malvón. Un bocado delicioso para gozar nestes días tan especiais do ano.

Doces de Nadal. EPC

6.Nadal, doce Nadal

- Fran Bravo, mestra pasteleira chilena, conseguiu que o seu pequeno despacho-obradoiro de Chamartín (Madrid), Fika Pâtisserie, convértase nun lugar de peregrinaxe para os amantes das tortas e tartaletas de alma francesa, ideais como doce broche de ouro nas celebracións de Nadal que están ao virar a esquina. Entre os favoritos do público destacan a tartaleta de limón e merengue, a de maracuyá e merengue, a de tiramisú e a de chocolate Dulcey con noces pecanas; todos son elaborados por ela con ingredientes de alta calidade e naturais; ademais, ten biscoitos e 'financiers' para a sobremesa. A súa páxina web permite realizar os pedidos a través da súa tenda online, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio ou de recollida na tenda.
- Chocolates Trapa, asinaa chocolateira española, conta cunha completa colección de turróns con 11 referencias para regalar ou gozar en casa este Nadal. Ademais dos seus tres superventas (turrón crocante de chocolate branco, de chocolate negro e de chocolate con leite), ofrece variedades para padais máis atrevidos, como o de chocolate branco crocante sabor limón ou o de chocolate con leite e grageas de cacao. Non se esquece de quen quere coidarse, cos deliciosos turróns de chocolate con leite crocante sen lactosa e de turrón de chocolate con leite crocante 0 % azucres engadidos. En liña coa filosofía da marca, sustentada na innovación e a conciencia social e ambiental, todos os seus chocolates están 100 % exentos de aceite de palma e libres de glute.
- A pandemia do coronavirus puxo en ebulición a xa inquieta mente de Manuel García, chef con estrela Michelin desde 2008 do restaurante galego Retiro dá Costiña (Santa Comba). Cos fogóns apagados durante 11 meses por decreto, o cociñeiro imaxinou na primavera de 2020 unha receita de chocolate para endulzar tan amargo grolo e evitar así unha regulación temporal de emprego que deixase na rúa ás súas máis de 20 traballadores. Foi desta forma como naceu CostiñaChocolat, unhas rocas de chocolate que elabora só de outubro a xaneiro e que xa cativaron aos amantes do cacao máis selecto de todo o mundo e que nunca faltan na cesta de Nadal que regala Marta Ortega aos máis de 50.000 empregados de Inditex. As Costiña Chocolat só se comercializan desde outubro a xaneiro. Pódense adquirir no restaurante Retiro dá Costiña, na tenda en liña ou nos máis de 200 puntos de venda off e online. A caixa de Costiña Chocolat ten un prezo de 12€.
- 133 anos acaba de cumprir Mazapanes Barroso, a empresa dedicada á fabricación artesanal do auténtico e xenuíno mazapán característico da cidade de Toledo, cuxos ingredientes principais son améndoas Marcona e azucre, base e segredo do seu sabor auténtico e a súa xenuína esencia. Anguías, Delicias, Bágoas, Xemas de noz, Mancheguitos, Pastas de piñón ou de améndoas, están entre as diferentes formas coas que Mazapanes Barroso elabora este produto feito a man, mantendo celosamente unha tradición de séculos. Á venda na súa tenda online: www.mazapanesbarroso.com ou chamando ao teléfono 925 35 31 49.
- A Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana recolle a tradición pasteleira de catro xeracións. Cortiza crocante, recheo tenro e cremoso, intenso aroma de manteiga, onde as noces, améndoas fileteadas e pásalas maceradas en ron, cunha cuberta de glasa para darlle brillo e unha textura crocante, convértena na sobremesa favorita. A Trenza de Almudévar é un produto natural, sen ningún tipo de aditivos, elaborado a partir dunha delicada masa nai, que é a base para unha longa fermentación, desenvolvendo así todos os aromas e sabores do seu delicado bouquet. Cócese e realízase a man a diario, e véndese sempre fresca e tenra, para finalizar unha comida, como aperitivo ou merenda a media tarde. Á venda en nas cinco pastelerías Tolosana que teñen en Zaragoza e Huesca, así como nos principais espazos gourmet en toda España.
- Catanias Cudié Coco, o último lanzamento de Catanias Cudié, é froito da integración meticolosa de ingredientes de máxima calidade: a améndoas caramelizadas, manteiga de cacao puro, un 20% de coco xenuíno relado, azucre, leite en po e Carbón Vexetal Activo. O resultado desta innovadora e exquisita receita é un sabor a coco sensorialmente xenuíno que os padais máis esixentes levaban tempo demandando e que está impregnada dun profundo sabor inaccesible a esencias ou aromas artificiais. Grazas a ingredientes como o Carbono Vexetal Activo, a Catania de Coco elévase a un novo status, achegando unha distintiva cor negra. Este ingrediente, lonxe de ser meramente

innocuo, desprega unha serie de beneficios potenciais como o estímulo dixestivo ou a capacidade de desintoxicación. Do seu valor nutricional tamén destacamos a súa porcentaxe de azucre, xa que un exemplar de Catania de Coco achega unicamente 1 gramo de azucre en total. Poderase adquirir en puntos de venda físicos e online a partir do 28 de novembro do 2023 ata xaneiro.

Trufa negra. SHUTTERSTOCK

7.E outros caprichos para os sibaritas da casa que máis se coidan

- Volve a tempada de a Tuber Melanosporum e Trufbox, a empresa burgalesa pioneira en recibir o primeiro Selo de Certificado Ecolóxico de Trufas en España, pon en marcha a súa actividade para facer chegar a domicilio en 24 horas e a golpe de clic a mellor trufa negra fresca seleccionada en caixa e sen intermediarios, desde Burgos a calquera parte de España, Andorra e Portugal. Este ano, como novidade, a empresa presenta a súa nova liña de produtos gourmet a base de trufa negra que se converten no complemento perfecto para regalar aos amantes deste [tesouro gastronómico](#). No desenvolvemento destes produtos quixeron salvagardar o aroma e sabor excepcionais da trufa negra e conxugalos coa calidade doutros produtos da nosa despensa como o aceite de oliva virxe extra, o mel de aciñeira ou o queixo de ovella. Trufbox ofrece ademais a trufa negra fresca nun 'packaging' á altura da xoia gastronómica por 40 euros os 40 gramos. Teléfono para pedidos e consultas: 722 73 75 54.
- En Aslrmás sempre teñen motivos e sabores para celebrar e este ano coincidindo cos seus aniversarios, celebran 10 anos da historia máis tola contada no mundo do pemento queren compartir unha das múltiples posibilidades que ofrece o pemento co seu Sazonador. Para dar sabor a carnes, peixes e arroces, darlle o toque ás túas ensaladas, preparar saborosas salsas ou como aderezo en calquera receita. Esta lata de 70 gramos é a proposta das lrmás para saborear este fin de ano. E que prepararon? Un delicioso sazonador en po elaborado con ingredientes 100% naturais: con hortalizas e vexetais deshidratados... e, por suposto, o Pemento doce de A Beira! Un produto natural, sen conservantes, pensado para aderezar calquera prato: desde carnes e arroces, pasando por ensaladas ou mesmo salsas. O noso Sazonador é un auténtico multiusos! Á venda en <https://hechoenlavera.com/tenda/> e tendas Gourmet por 3,86 euros.
- Co obxectivo de realizar unha oda á minerais da auga de Solán de Cabras e á súa equilibrada composición, a marca presenta a súa nova botella de edición limitada deseñada por un dos creadores españois con máis proxección a nivel internacional: Palomo Spain. O deseñador cordobés é o artífice deste obxecto de coleccionista, no que as pedras da firma de xoias Swarovski representan a harmonía presentes en cada pinga de Solán de Cabras. O resultado é unha edición especial que fusiona arte, moda e exquisitez para unha experiencia de luxo. A nova botella edición especial estará dispoñible en a tenda Mahou San Miguel nunha edición limitada e numerada a un PVP de 50 euros. Os amantes da moda e aqueles que confían na composición mineral de Solán de Cabras para coidarse atoparán nesta colaboración un auténtico obxecto de coleccionista e unha experiencia única coa que hidratarnos e coidarnos.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad - Información



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad** Edición Limitada 2023, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana,** evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales,** ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards,** es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada,** un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza,** en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico.** Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo,** el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico,** capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peña,** una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico,** que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Releno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obra de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa. Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad - La Opinión de A Coruña



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad Edición Limitada 2023**, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana**, evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales**, ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards**, es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza**, en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico**. Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo**, el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico**, capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peña**, una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico**, que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.



Medio: galego.laopinioncoruna.es

Publicado: 11/12/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://galego.laopinioncoruna.es/ocio/gastronomia/2023...>

Audiencia: 457.701

Valor: 855€

Ibéricos, queixos e outras fantasías 'gourmet' para gozar do Nadal - A Opinión da Coruña



Imaxe de arquivo dunha mesa de Nadal.

Finas lonchas dos mellores ibéricos de landra, queixos cremosos das magníficas ovellas manchegas, **aceites de excepción procedentes de oliveirais centenarios**, conservas de luxo, carnes, mariscos e todo tipo de doces, máis aló do panettone e o Roscón de Reyes, **son algunhas das xoias da gastronomía nacional** que animan as mesas de Nadal.

[Xamón ibérico. EPC](#)

1. Que non falten os ibéricos na mesa

As últimas choivas de finais de outubro e principios de novembro propiciaron un festín para o porco ibérico **que acaba de comezar o seu período de montanera, o últimos noventa días da súa vida previos ao sacrificio**. Aquí propomos **tres das firmas máis selectas na elaboración deste manjar que non pode faltar nos días máis destacados de Nadal**.

- **Extrem** achega a gastronomía extremeña a todas as mesas este Nadal a través dunha serie cerámica ilustrada pola artista **Mercedes Bellido** e inspirada na cociña do chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrelas Michelin). Dous pratos e dúas bandexas artesanais que **acompañarán uns elegantes cofres aos produtos 100% ibéricos máis emblemáticos de Extrem: xamón, paleta, salchichón, chourizo e lombo**. A colección "Estremadura ao prato" **estará dispoñible nos puntos de venda da marca, as súas tendas e O Corte Inglés, só por tempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propón para este Nadal o extraordinario **Xamón Soleira Carrasco Edición Limitada 2019**. Despois de 60 meses de curación, **presentan estas 25 pezas exclusivas, seleccionadas polo seu tamaño e características excepcionais**. **Este xamón** distínguese polo seu sabor único e intenso, cunha cor vermella marcada e un aroma a adega e madeira. Sen dúbida, é o agasallo perfecto para estas festas, unha experiencia gastronómica inigualable que deixará a todos cun recordo indeleble. Esta Edición Limitada de Xamón 100% Ibérico de Landra está dispoñible a través da súa páxina web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada un, cortados a man por expertos e con 5 anos de curación.
- Xamón de Landra 100% Ibérico "Supreme" da marca Ibéricos Montellano. Este xamón é unha edición limitada a 200 unidades, das cales, 50 saíran á venda para este nadal 2023, que provén da selección dos mellores porcos da firma de Mozárbez. O contido de acedos grasos oleicos non saturados desta extraordinaria peza alcanza entre 56% e 57%, un nivel un nivel excepcionalmente alto, o que mostra as magníficas condicións da dehesa e das landras que tiveron á súa libre disposición os nosos porcos nos meses anteriores ao seu sacrificio nas dehesas de Estremadura e a leira familiar da serra de Salamanca. Salgados segundo o método tradicional e curados en adegas naturais ata alcanzar, moi lentamente, o seu punto perfecto de curación, superior a 45 meses. Á venda en ibericosmontellano.com.

[Queixos de España. EPC](#)

2. Táboas de queixos aptos para toda a familia

- Queixos de Hualdo presenta a súa roda de pasta semicocida, un queixo de cortiza natural madurado sobre táboa de madeira de piñeiro. Na súa elaboración, e en concreto na etapa de axitado, os grans de callada quéntanse a temperaturas de 44 °C buscando activar as bacterias termófilas, dotar de elasticidade á pasta e conseguir matices tostados no queixo. O seu formato dimensionado dálle certas características

moi particulares debido a que a maduración é máis lenta e con ela, o desenvolvemento de sabores e aromas é máis completo. A súa cortiza adquire múltiples tonalidades derivadas do crecemento de fermentos, mohos e bacterias. A pasta é de cor marfil a ocre e ten ollos ben repartidos. En nariz lembra ás típicas Boulangeries francesas e en boca percíbense toques afrutados e o tofe gaña presenza coa maduración. A súa textura é especialmente mantecosa. Atópase dispoñible en varios formatos e prezos na súa tenda online.

- A Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un novo tipo de queixo, totalmente único no mercado: Ch, o seu minimalista queixo de autor, é un pasta branda de leite cru de ovella, elaborado na Mancha, cunha curación de dous meses, que termina por evolucionar cara a un acabado cremoso. Posúe un sabor elegante e equilibrado e uns aromas moi puros, nada habituais nun produto deste tipo. Este queixo de leite cru, elaborado nel Bonillo (Albacete), emprega callo vexetal e elabórase co leite recentemente ordeñada (morna, por tanto) depositada directamente na cuba, sen que se arrefrie nin se anada ningún tipo de aditivos. A súa callada córtase moi finamente e se fermenta na cámara. Ten unha curación de dous meses e debe consumirse entre os dous e os catro meses despois da súa fabricación. A mellor maneira de degustalo é abrindo e untando a súa crema en pan. A cortiza é comestible, xa que estamos ante un queixo artesán e totalmente natural. De venda en: a web www.familiaconesa.com e tendas especializadas por 25 euros.
- A leira albaceteña Dehesa dos Chairos presenta a súa Gran Cesta de Nadal Edición Limitada 2023, un bo obsequio para familiares, amigos ou agasallos corporativos de empresa durante estas datas. No seu interior, o queixo mediano Denominación de Orixe Manchega Artesán Gran Reserva (apto para intolerantes á lactosa, celíacos e alérxicos ao ovo). O uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas e cultivadas na propia leira eliminou de forma natural a actividade bacteriana, evitando engadir lisozima de ovo, dando lugar a un queixo máis natural e sen aditivos. É un queixo de leite cru de ovella, artesán, Denominación de Orixe Manchega. Os seus nove meses de curación achéganlle un sabor e aroma intensos, unha textura escamosa e unha gran persistencia en boca que convida a repetir. Á venda en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virxe extra. EPC

3. Aceites excepcionais de oliveiras moi consentidas

- Regalar aceite de oliva virxe extra é regalar sabor e saúde. Dehesa dos Chairos ofrece o seu ouro líquido que se obtén mediante extracción mecánica das olivas de a variedade Arbequina das 14 hectáreas de oliveirais da propia leira dedicada á agricultura e gandería desde o seu establecemento no S. XVII. De colleita extratemprana, os seus froitos son recolectados antes dos primeiros froitos do outono (a principios de novembro).
- Leira La Torre a súa edición limitada ONE Hojiblanca e Arbequina como o detalle perfecto deste Nadal para regalar e sorprender aos nosos achegados máis hedonistas, un aceite de oliva virxe extra elaborado cunha selección das mellores olivas en verde do principio da colleita Hojiblanca e Arbequina, dúas dos catro monovarietales de Leira La Torre, son uns AOVE de autor, cunha cor, un aroma e un sabor únicos e cunhas propiedades nutricionais excepcionais, ideais para calquera momento gastronómico.
- O segundo mellor [aceite de oliva virxe extra](#) (AOVE) do mundo (e primeiro español), segundo os Premios Internacionais á Calidade do Aceite de Oliva Virxe Extra, EVOOLEUM Awards, é Campos de Biatia A Dama Íbera Edición Limitada, un picual jiennense da SCA Oleícola Baeza, cuxo nome rescata o pasado ibero-romano de Baeza aludindo á princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De feito, este zume procede de olivas picuales colleitadas en outubro nos campos de Baeza, en oliveirais que se remontan á época romana.

Lagostinos frescos para gozar en calquera momento. EPC

4. Os manxares do mar...ou non

- Codesa proponche estreir a túa mesa de Nadal cun aperitivo 'premium' e sabroso como as súas exclusivas anchoas e gildas. A calidade das anchoas da súa serie Limitada débese a un proceso meticuloso que comeza na compra do bocarte/bocarte no porto de Laredo coa adquisición do peixe máis fresco "capturado ao alba", pasando pola elaboración do salgadura cun prensado que axude a tomar o sal e expulsar a graxa e auga respectando os tempos de curación de máis dun ano en adegas ata chegar ao produto final de fileteado. Para a súa conservación utilizan o AOVE de Almazarasda Subbética "Almaoliva". Todo un luxo! que se pode adquirir a través da www.codesa.es ou en tendas 'gourmet'.
- Os lagostinos Noray son o resultado da cría dun produto fresco, sustentable e completamente libre de sulfitos e de químicos. As súas características organolépticas, como o seu sabor doce, a súa textura crocante e a súa carne tenra e limpa, sitúano como un lagostino de alto valor gastronómico. Ademais, os lagostinos de Noray contan con a cualificación Sushi Grade que certifica o seu consumo en cru, converténdoo no produto perfecto para elaboracións como sushi ou sashimi, aínda que grazas á súa gran versatilidade pode ser utilizado en calquera tipo de receitas, desde tartares e carpaccios ata cocinados, á prancha, á grella, cocidos, fritos ou en guisos. Desde a súa granxa baixo teito situada en Medina del Campo, o equipo reproduce fielmente o hábitat natural deste crustáceo grazas a un sistema de produción baixo teito, ofrecendo así un lagostino de calidade e sabor premium dispoñible durante todo o ano.
- Arrom é unha empresa familiar en plena expansión dedicada á selección e comercialización do mellor peixe e marisco do mundo. O produto estrela é o atún vermello, pero dispoñen dunha ampla gama de produtos procedentes do mar. Co seu produtos delicatessen poderás gozar dunha experiencia culinaria única en casa. No seu catálogo destacan o lombo de atún vermello en conserva; o galeto de atún vermello en conserva, a Ventresca de atún vermello en conserva, a anchoa do Cantábrico, o arenque afumado, as banderillas de bocarte, a sardiña marinada con alfabaca, o fumet de peixe e o salmón noruegués afumado Arrom.
- A terceira xeración da familia Pena mantén, desde fai máis dun século, as mesmas receitas e procesos artesanais na elaboración das súas conservas, indispensables nas despensas de restaurantes de alta gastronomía e das mellores tendas 'gourmet'. Conservas José Pena emprega só marisco das rías galegas e peixe fresco do Atlántico, capturados no seu mellor momento, xunto a ingredientes de alta calidade. As xoubas, os mexillóns (fritidos en aceite de oliva) e as zamburiñas son as estrelas dun portafolio tan amplo como suculento, e con tres liñas principais: Premium, Tradición (ambas conforman a gama alta, para o público gourmet) e Peñita, unha marca orientada fundamentalmente a hostalería que combina calidade e prezo. As súas anchoas e bocartes do Cantábrico, que se venden só baixo pedido ou en escollidos puntos de venda, son dúas das referencias máis exclusivas da empresa.
- Conserveira Galega, S.A. da familia Lafuente leva máis dun século cun bo facer inimitable na fabricación de conservas selectas de peixes e mariscos 100% galegos. Así, ameixas, berberechos e navallas ao natural; mexillóns en escabeche de receita propia; zamburiñas en salsa de vieira; sardiñas en aceite de oliva e en escabeche; xoubas en aceite e ventresca de atún en aceite de oliva estarán dispoñibles para gozar do mar este Nadal. As novidades desta marca son as Luriñas en aceite de oliva e ao allo, xoubas en aceite de oliva picante, polbo en aceite de oliva e xoubas millesimeas (10/14 pezas). O agasallo 'gourmet' perfecto para estas datas.

5.Solucións gastronómicas fáciles para gozar da mellor carne

- O Roast Beef de ALeira é un prato de alta cociña preparado para que soamente teñas que temperar e servir. A peza son 6 ou 8 racións e ten un prezo de 79,90 €. Este exclusivo asado poderase adquirir na tenda online da Leira www.carnedelafinca.com e nos centros do Corte Inglés. A súa calidade, facilidade e versatilidade de preparación convérteno nunha das mellores opcións á hora de sorprender aos invitados nestas datas. Tan só é preciso quantar e servir. Para que te esquezas de cociñar, das présas... Acompañase dunha salsa -preparada con ósode vacún e porco, verduras variadas, viño tinto e brandy, entre outros ingredientes- e unha guarnición de puré de pataca trufado e cebollitas caramelizadas. E para ampliar as opcións, na Leira prepararon outros pratos cociñados como son o Recheo de Nadal: un succulento e zumento asado de carne de vacún para 6/8 persoas, elaborado co tenro e saboroso baleiro de "tenreira dúas primaveras" e recheo con froitos secos (abelás e améndoas), pasas sultanas, queixo de cabra e cebola caramelizada; o Machete asado, unha magnífica costela de vacún asada só con sal e pementa durante 16 horas a baixa temperatura, a Carrillada asada no seu mollo con puré de pataca trufado ou o Solombo do carniceiro, un corte elaborado polo chef Javi Estévez, asesor gastronómico da Leira e propietario da Tasquería.
- Dapsa, a empresa especializada na distribución de produtos cárnicos de elaboración propia, propón unha receita única de Goulash de tenreira, baseada neste guiso orixinario de Hungría, que se come con garfo. Un prato pleno de sabor e cheo de nutrientes, elaborado a base de verduras, carne de morcillo e especias, que resulta ideal para tomar na época do Nadal na que aperta o frío. A receita deste popular estufado, adaptada polos responsables da marca aos gustos e o padal español (unha versión menos caldosa e máis parecida a un guiso) inscribíase dentro da súa gama que abarca 25 pratos cociñados e que ten a carne como protagonista. O Goulash de Dapsa responde á mesma filosofía do resto dos pratos que conforman a súa oferta: a calidade de todos os ingredientes empregados que chegan a diario ata as súas cociñas; a súa elaboración artesá e natural sen conservantes, e que se elabora sen présas, deixando que se faga a lume lento-ao redor de 10 horas- en pota aberta en marmitas especiais coa tecnoloxía de antes. Pódelo atopar no espazo Gourmet do Corte Inglés, os supermercados Sánchez Romeu e noutros establecementos gourmet e especializados do canle carnicería ou horeca. O PVP orientativo da tarrina de 330 gr é de 9,95 euros.
- Malvón, franquía española líder na produción e distribución de empanadas arxentinas artesanais anticipa uns días a chegada do Nadal e presenta o seu produto estrela para estas datas: Queixada especial. A nova empanada é de edición limitada e estará dispoñible ata o 07 de xaneiro de 2024 nas 92 tendas que a marca ten en 11 Comunidades Autónomas de toda España e nos 3 establecementos de Portugal. O novo produto englobase dentro da variedade de empanadas "Gourmet" e ten un prezo unitario de 3,75€. Elabórase a partir dunha receita moi saborosa composta por queixada de porco cociñada lentamente coa nova salsa especial Malvón. Un bocado delicioso para gozar nestes días tan especiais do ano.

Doces de Nadal. EPC

6.Nadal, doce Nadal

- Fran Bravo, mestra pasteira chilena, conseguiu que o seu pequeno despacho-obradoiro de Chamartín (Madrid), Fika Pâtisserie, convértase nun lugar de peregrinaxe para os amantes das tortas e tartaletas de alma francesa, ideais como doce broche de ouro nas celebracións de Nadal que están ao virar a esquina. Entre os favoritos do público destacan a tartaleta de limón e merengue, a de maracuyá e merengue, a de tiramisú e a de chocolate Dulcey con noces pecanas; todos son elaborados por ela con ingredientes de alta calidade e naturais; ademais, ten biscoitos e 'financiers' para a sobremesa. A súa páxina web permite realizar os pedidos a través da súa tenda online, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio ou de recollida na tenda.
- Chocolates Trapa, asinaa chocolateira española, conta cunha completa colección de turróns con 11 referencias para regalar ou gozar en casa este Nadal. Ademais dos seus tres superventas (turrón crocante de chocolate branco, de chocolate negro e de chocolate con leite), ofrece variedades para padais máis atrevidos, como o de chocolate branco crocante sabor limón ou o de chocolate con leite e grageas de cacao. Non se esquece de quen quere coidarse, cos deliciosos turróns de chocolate con leite crocante sen lactosa e de turrón de chocolate con leite crocante 0 % azucres engadidos. En liña coa filosofía da marca, sustentada na innovación e a conciencia social e ambiental, todos os seus chocolates están 100 % exentos de aceite de palma e libres de glute.
- A pandemia do coronavirus puxo en ebulición a xa inquieta mente de Manuel García, chef con estrela Michelin desde 2008 do restaurante galego Retiro dá Costiña (Santa Comba). Cos fogóns apagados durante 11 meses por decreto, o cociñeiro imaxinou na primavera de 2020 unha receita de chocolate para endulzar tan amargo grolo e evitar así unha regulación temporal de emprego que deixase na rúa ás súas máis de 20 traballadores. Foi desta forma como naceu CostiñaChocolat, unhas rocas de chocolate que elabora só de outubro a xaneiro e que xa cativaron aos amantes do cacao máis selecto de todo o mundo e que nunca faltan na cesta de Nadal que regala Marta Ortega aos máis de 50.000 empregados de Inditex. As Costiña Chocolat só se comercializan desde outubro a xaneiro. Pódense adquirir no restaurante Retiro dá Costiña, na tenda en liña ou nos máis de 200 puntos de venda off e online. A caixa de Costiña Chocolat ten un prezo de 12€.
- 133 anos acaba de cumprir Mazapanes Barroso, a empresa dedicada á fabricación artesanal do auténtico e xenuíno mazapán característico da cidade de Toledo, cuxos ingredientes principais son améndoas Marcona e azucre, base e segredo do seu sabor auténtico e a súa xenuína esencia. Anguías, Delicias, Bágoas, Xemas de noz, Mancheguitos, Pastas de piñón ou de améndoas, están entre as diferentes formas coas que Mazapanes Barroso elabora este produto feito a man, mantendo celosamente unha tradición de séculos. Á venda na súa tenda online: www.mazapanesbarroso.com ou chamando ao teléfono 925 35 31 49.
- A Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana recolle a tradición pasteira de catro xeracións. Cortiza crocante, recheo tenro e cremoso, intenso aroma de manteiga, onde as noces, améndoas fileteadas e pásalas maceradas en ron, cunha cuberta de glasa para darlle brillo e unha textura crocante, convértena na sobremesa favorita. A Trenza de Almudévar é un produto natural, sen ningún tipo de aditivos, elaborado a partir dunha delicada masa nai, que é a base para unha longa fermentación, desenvolvendo así todos os aromas e sabores do seu delicado bouquet. Cócese e realízase a man a diario, e véndese sempre fresca e tenra, para finalizar unha comida, como aperitivo ou merenda a media tarde. Á venda en nas cinco pastelerías Tolosana que teñen en Zaragoza e Huesca, así como nos principais espazos gourmet en toda España.
- Catanias Cudié Coco, o último lanzamento de Catanias Cudié, é froito da integración meticolosa de ingredientes de máxima calidade: a améndoas caramelizadas, manteiga de cacao puro, un 20% de coco xenuíno relado, azucre, leite en po e Carbón Vexetal Activo. O resultado desta innovadora e exquisita receita é un sabor a coco sensorialmente xenuíno que os padais máis esixentes levaban tempo demandando e que está impregnada dun profundo sabor inaccesible a esencias ou aromas artificiais. Grazas a ingredientes como o Carbone Vexetal Activo, a Catania de Coco elévase a un novo status, achegando unha distintiva cor negra. Este ingrediente, lonxe de ser meramente

innocuo, desprega unha serie de beneficios potenciais como o estímulo dixestivo ou a capacidade de desintoxicación. Do seu valor nutricional tamén destacamos a súa porcentaxe de azucre, xa que un exemplar de Catania de Coco achega unicamente 1 gramo de azucre en total. Poderase adquirir en puntos de venda físicos e online a partir do 28 de novembro do 2023 ata xaneiro.

Trufa negra. SHUTTERSTOCK

7.E outros caprichos para os sibaritas da casa que máis se coidan

- Volve a tempada de a Tuber Melanosporum e Trufbox, a empresa burgalesa pioneira en recibir o primeiro Selo de Certificado Ecolóxico de Trufas en España, pon en marcha a súa actividade para facer chegar a domicilio en 24 horas e a golpe de clic a mellor trufa negra fresca seleccionada en caixa e sen intermediarios, desde Burgos a calquera parte de España, Andorra e Portugal. Este ano, como novidade, a empresa presenta a súa nova liña de produtos gourmet a base de trufa negra que se converten no complemento perfecto para regalar aos amantes deste [tesouro gastronómico](#). No desenvolvemento destes produtos quixeron salvagardar o aroma e sabor excepcionais da trufa negra e conxugalos coa calidade doutros produtos da nosa despensa como o aceite de oliva virxe extra, o mel de aciñeira ou o queixo de ovella. Trufbox ofrece ademais a trufa negra fresca nun 'packaging' á altura da xoia gastronómica por 40 euros os 40 gramos. Teléfono para pedidos e consultas: 722 73 75 54.
- En Aslrmás sempre teñen motivos e sabores para celebrar e este ano coincidindo cos seus aniversarios, celebran 10 anos da historia máis tola contada no mundo do pemento queren compartir unha das múltiples posibilidades que ofrece o pemento co seu Sazonador. Para dar sabor a carnes, peixes e arroces, darlle o toque ás túas ensaladas, preparar saborosas salsas ou como aderezo en calquera receita. Esta lata de 70 gramos é a proposta das lrmás para saborear este fin de ano. E que prepararon? Un delicioso sazonador en po elaborado con ingredientes 100% naturais: con hortalizas e vexetais deshidratados... e, por suposto, o Pemento doce de A Beira! Un produto natural, sen conservantes, pensado para aderezar calquera prato: desde carnes e arroces, pasando por ensaladas ou mesmo salsas. O noso Sazonador é un auténtico multiusos! Á venda en <https://hechoenlavera.com/tenda/> e tendas Gourmet por 3,86 euros.
- Co obxectivo de realizar unha oda á minerais da auga de Solán de Cabras e á súa equilibrada composición, a marca presenta a súa nova botella de edición limitada deseñada por un dos creadores españois con máis proxección a nivel internacional: Palomo Spain. O deseñador cordobés é o artífice deste obxecto de coleccionista, no que as pedras da firma de xoias Swarovski representan a harmonía presentes en cada pinga de Solán de Cabras. O resultado é unha edición especial que fusiona arte, moda e exquisitez para unha experiencia de luxo. A nova botella edición especial estará dispoñible en a tenda Mahou San Miguel nunha edición limitada e numerada a un PVP de 50 euros. Os amantes da moda e aqueles que confían na composición mineral de Solán de Cabras para coidarse atoparán nesta colaboración un auténtico obxecto de coleccionista e unha experiencia única coa que hidratarnos e coidarnos.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad - La Opinión de Málaga



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad Edición Limitada 2023**, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana**, evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales**, ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards**, es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza**, en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico**. Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo**, el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico**, capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peña**, una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico**, que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad - La Opinión de Murcia



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad Edición Limitada 2023**, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana**, evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales**, ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards**, es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza**, en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico**. Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo**, el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico**, capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peña**, una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico**, que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turroneos con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turroneos de chocolate** con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad - La Opinión de Zamora



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad** Edición Limitada 2023, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana,** evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales,** ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards,** es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada,** un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza,** en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico.** Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo,** el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico,** capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peñita,** una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico,** que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad - La Provincia



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad** Edición Limitada 2023, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana,** evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales,** ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards,** es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada,** un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza,** en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico.** Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo,** el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico,** capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peña,** una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico,** que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazoador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad - Levante-EMV



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad** Edición Limitada 2023, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana,** evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales,** ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards,** es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada,** un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza,** en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico.** Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo,** el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico,** capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peña,** una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico,** que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5. Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6. Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.



Medio: rtve.es

Publicado: 11/12/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.rtve.es/play/audios/en-clave-turismo/visita...>

Audiencia: 16.374.763

Valor: 20.304€

Nos visita el director de la Guía Evooleum

Se acaba de publicar la nueva edición, la octava ya, de la **Guía Evooleum 2024** de los 100 mejores aceites de oliva extra del mundo, y nos acompaña en el programa **Juan Peñamil**, director de esta guía y editor y director del grupo editorial Mercacei. Por primera vez **un aceite sudafricano ha logrado la primera posición**, De Rustica Estate Collection Coratina, con 97 puntos. **Dos aoves españoles ocupan el segundo y tercer lugar:** Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, de Jaén, y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de Toledo.

Considerada la biblia del AOVE, la *Guía Evooleum* se edita en español e inglés y, además del listado de los mejores aceites del mundo, contiene **todo lo relacionado con el sector del aceite de oliva virgen extra**. Entre otros contenidos, esta edición destaca **el auge del oleoturismo**, el turismo del aceite.

Ibéricos, quesos y otras fantasías 'gourmet' para disfrutar de la Navidad - Superdeporte



Imagen de archivo de una mesa de Navidad.

Finas lonchas de los mejores ibéricos de bellota, quesos cremosos de las magníficas ovejas manchegas, **aceites de excepción procedentes de olivares centenarios**, conservas de lujo, carnes, mariscos y todo tipo de dulces, más allá del panettone y el Roscón de Reyes, **son algunas de las joyas de la gastronomía nacional** que animan las mesas de [Navidad](#).

Jamón ibérico. EPC

1. Que no falten los ibéricos en la mesa

Las últimas lluvias de finales de octubre y principios de noviembre han propiciado un festín para el cerdo ibérico **que acaba de comenzar su periodo de montanera, los últimos noventa días de su vida previos al sacrificio**. Aquí proponemos **tres de las firmas más selectas** en la elaboración de este manjar que no puede faltar en los días más destacados de Navidad.

- **Extrem** acerca la gastronomía extremeña a todas las mesas esta Navidad a través de una serie cerámica ilustrada por la artista **Mercedes Bellido** e inspirada en la cocina del chef **Toño Pérez** (Atrio Relais & Châteaux, tres estrellas Michelin). Dos platos y dos bandejas artesanales que acompañarán **unos elegantes cofres a los productos 100 % ibéricos más emblemáticos de Extrem**: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. La colección "Extremadura al plato" **estará disponible en los puntos de venta de la marca, sus tiendas y El Corte Inglés, solo por tiempo limitado**.
- **Carrasco Ibéricos** propone para esta Navidad el extraordinario **Jamón Solera Carrasco Edición Limitada 2019**. Después de 60 meses de curación, presentan estas 25 piezas exclusivas, seleccionadas por su tamaño y características excepcionales. **Este jamón se distingue por su sabor único e intenso, con un color rojo marcado y un aroma a bodega y madera**. Sin duda, es el regalo perfecto para estas fiestas, una experiencia gastronómica inigualable que dejará a todos con un recuerdo imborrable. Esta Edición Limitada de Jamón 100% Ibérico de Bellota **está disponible a través de su página web, en packs de 4 blisters de 100 gramos cada uno**, cortados a mano por expertos y con 5 años de curación.
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico "Supreme" de la marca Ibéricos Montellano**. Este jamón es una edición limitada a 200 unidades, de las cuales, **50 saldrán a la venta para estas navidades 2023**, que proviene de la selección de los mejores cerdos de la firma de Mozárbez. El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, **un nivel un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas** que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en los meses anteriores a su sacrificio en las dehesas de Extremadura y la finca familiar de la sierra de Salamanca. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses. A la venta en ibericosmontellano.com.

Quesos de España. EPC

2. Tablas de quesos aptos para toda la familia

- **Quesos de Hualdo** presenta su rueda de pasta semicocida, un queso **de corteza natural madurado sobre tabla de madera de pino**. En su elaboración, y en concreto en la etapa de agitado, **los granos de cuajada se calientan a temperaturas de 44 °C** buscando activar las bacterias termófilas, dotar de elasticidad a la pasta y conseguir matices tostados en el queso. Su formato dimensionado le da ciertas características muy particulares debido a que la maduración es más lenta y con ella, **el desarrollo de sabores y aromas es más completo. Su corteza adquiere**

múltiples tonalidades derivadas del crecimiento de levaduras, mohos y bacterias. La pasta es de color marfil a ocre y tiene ojos bien repartidos. En nariz recuerda a las típicas Boulangeries francesas y en boca se perciben toques afrutados y el tofe gana presencia con la maduración. Su textura es especialmente mantecosa. Se encuentra disponible en **varios formatos y precios** en su tienda online.

- **La Familia Conesa-Pago Guijoso presenta un nuevo tipo de queso, totalmente único en el mercado: Ch, su minimalista queso de autor,** es un pasta blanda de leche cruda de oveja, elaborado en La Mancha, con una curación de dos meses, que termina por evolucionar hacia un acabado cremoso. Posee un sabor elegante y equilibrado y unos aromas muy puros, nada habituales en un producto de este tipo. Este queso de leche cruda, elaborado en El Bonillo (Albacete), emplea cuajo vegetal y se elabora con la leche recién ordeñada (tibia, por tanto) **depositada directamente en la cuba, sin que se enfríe ni se añada ningún tipo de aditivos.** Su cuajada se corta muy finamente y se fermenta en la cámara. Tiene una curación de dos meses y debe consumirse entre los dos y los cuatro meses después de su fabricación. **La mejor manera de degustarlo es abriéndolo y untando su crema en pan.** La corteza es comestible, ya que estamos ante un queso artesano y totalmente natural. De venta en: la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas por 25 euros.
- La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su **Gran Cesta de Navidad** Edición Limitada 2023, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, **el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva** (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). El uso equilibrado de plantas aromáticas autóctonas y cultivadas en la propia finca **ha eliminado de forma natural la actividad bacteriana,** evitando añadir lisozima de huevo, dando lugar a un queso más natural y sin aditivos. Es un queso de leche cruda de oveja, artesano, Denominación de Origen Manchego. Sus **nueve meses de curación** le aportan un sabor y aroma intensos, una textura escamosa y una gran persistencia en boca que invita a repetir. A la venta en dehesadelosllanos.com.

Aceite de oliva virgen extra. EPC

3. Aceites excepcionales de olivos muy mimados

- Regalar aceite de oliva virgen extra es regalar sabor y salud. **Dehesa de Los Llanos ofrece su oro líquido** que se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de **la variedad Arbequina** de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca dedicada a la agricultura y ganadería desde su establecimiento en el S. XVII. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principios de noviembre).
- Finca La Torre **su edición limitada ONE Hojiblanca y Arbequina** como el detalle perfecto de esta Navidad para regalar y sorprender a nuestros allegados más hedonistas, **un aceite de oliva virgen extra elaborado con una selección de las mejores aceitunas** en verde del principio de la cosecha Hojiblanca y Arbequina, dos de los cuatro monovarietales de Finca La Torre, **son unos AOVE de autor, con un color, un aroma y un sabor únicos y con unas propiedades nutricionales excepcionales,** ideales para cualquier momento gastronómico.
- El segundo mejor [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) del mundo (y primer español), según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards,** es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada,** un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, cuyo nombre rescata el pasado ibero-romano de Baeza aludiendo a la princesa íbera Himilce, princesa de Oretania. De hecho, **este zumo procede de aceitunas picuales recolectadas en octubre en los campos de Baeza,** en olivares que se remontan a la época romana.

Langostinos frescos para disfrutar en cualquier momento. EPC

4. Los manjares del mar...o no

- **Codesa** te propone estrenar tu mesa de Navidad con un aperitivo 'premium' y sabroso como sus exclusivas anchoas y gildas. La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto de Laredo **con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba"**, pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final de fileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. ¡Todo un lujo! que se puede adquirir a través de la www.codesa.es o en tiendas 'gourmet'.
- Los langostinos **Noray** son el resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y completamente libre de sulfitos y de químicos. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tierna y limpia, **lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico.** Además, los langostinos de Noray cuentan con la **calificación Sushi Grade** que certifica su consumo en crudo, convirtiéndolos en el producto perfecto para elaboraciones como sushi o sashimi, aunque gracias a su gran versatilidad puede ser utilizado en cualquier tipo de recetas, desde tartares y carpaccios hasta cocinados, a la plancha, a la parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Desde su **granja bajo techo ubicada en Medina del Campo,** el equipo reproduce fielmente el hábitat natural de este crustáceo gracias a un sistema de producción bajo techo, ofreciendo así un langostino de calidad y sabor premium disponible durante todo el año.
- **Arrom es una empresa familiar en plena expansión** dedicada a la selección y comercialización del mejor pescado y marisco del mundo. El producto estrella es el atún rojo, pero disponen de una amplia gama de productos procedentes del mar. Con su **productos delicatessen** podrás disfrutar de una experiencia culinaria única en casa. En su catálogo destacan el lomo de atún rojo en conserva; el galete de atún rojo en conserva, la Ventresca de atún rojo en conserva, la anchoa del Cantábrico, el arenque ahumado, las banderillas de boquerón, la sardina marinada con albahaca, el fumet de pescado y el salmón noruego ahumado Arrom.
- **La tercera generación de la familia Peña** mantiene, desde hace más de un siglo, las mismas recetas y procesos artesanales en la elaboración de sus conservas, indispensables en las despensas de restaurantes de alta gastronomía y de las mejores tiendas 'gourmet'. Conservas José Peña **emplea solo marisco de las rías gallegas y pescado fresco del Atlántico,** capturados en su mejor momento, junto a ingredientes de alta calidad. Las sardinillas, los mejillones (fritos en aceite de oliva) y las zamburiñas son las estrellas de un portafolio tan amplio como succulento, **y con tres líneas principales: Premium, Tradición (ambas conforman la gama alta, para el público gourmet) y Peñita,** una marca orientada fundamentalmente a hostelería que combina calidad y precio. **Sus anchoas y boquerones del Cantábrico,** que se venden solo bajo pedido o en escogidos puntos de venta, son dos de las referencias más exclusivas de la empresa.
- **Conservera Gallega, S.A.** de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos 100% gallegos. Así, **almejas, berberechos y navajas** al natural; **mejillones** en escabeche de receta propia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardinias** en aceite de oliva y en escabeche; **sardinillas** en aceite y **ventresca de atún** en aceite de oliva estarán disponibles para disfrutar de la mar estas Navidades. Las novedades de esta marca son los **Chipirones en aceite de oliva y al ajillo, sardinillas en aceite de oliva picante, pulpo en aceite de oliva y sardinillas** millesimees (10/14 piezas). El regalo 'gourmet' perfecto para estas fechas.

Un delicioso roast beef. EPC

5.Soluciones gastronómicas fáciles para disfrutar de la mejor carne

- El Roast Beef de **La Finca** es un plato de alta cocina preparado para que solamente tengas que atemperar y servir. La pieza son 6 o 8 raciones y tiene un precio de 79,90 €. Este exclusivo asado se podrá adquirir en la tienda online de La Finca www.carnedelafinca.com y en los centros de El Corte Inglés. **Su calidad, facilidad y versatilidad de preparación lo convierten en una de las mejores opciones** a la hora de sorprender a los invitados en estas fechas. Tan sólo es preciso calentar y servir. Para que te olvides de cocinar, de las prisas... Se acompaña de una salsa -preparada con **huesos de vacuno y cerdo, verduras variadas, vino tinto y brandy**, entre otros ingredientes- y una guarnición de puré de patata trufado y cebollitas caramelizadas. Y para ampliar las opciones, en La Finca han preparado otros platos cocinados como son el **Relleno de Navidad**: un succulento y jugoso asado de carne de vacuno para 6/8 personas, elaborado con el tierno y sabroso vacío de "ternera dos primaveras" y relleno con frutos secos (avellanas y almendras), pasas sultanas, queso de cabra y cebolla caramelizada; **el 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**, un corte elaborado por el chef Javi Estévez, asesor gastronómico de La Finca y propietario de La Tasquería.
- **Dapsa**, la empresa especializada en la distribución de productos cárnicos de elaboración propia, **propone una receta única de Goulash de ternera, basada en este guiso originario de Hungría**, que se come con tenedor. Un plato pleno de sabor y lleno de nutrientes, **elaborado a base de verduras, carne de morcillo y especias, que resulta ideal para tomar en la época navideña** en la que aprieta el frío. La receta de este popular estofado, adaptada por los responsables de la marca a los gustos y el paladar español (una versión menos caldosa y más parecida a un guiso) se inscribe **dentro de su gama que abarca 25 platos cocinados** y que tiene la carne como protagonista. El Goulash de Dapsa responde a la misma filosofía del resto de los platos que conforman su oferta: la calidad de todos los ingredientes empleados que llegan a diario hasta sus cocinas; su elaboración artesana y natural sin conservantes, y que se elabora sin prisas, **dejando que se haga a fuego lento-alrededor de 10 horas- en olla abierta en marmitas especiales con la tecnología de antes**. Lo puedes encontrar en el espacio **Gourmet de El Corte Inglés, los supermercados Sánchez Romero** y en otros establecimientos gourmet y especializados del canal carnicería u horeca. El PVP orientativo de la tarrina de 330 gr es de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquicia española líder en la producción y distribución de empanadas argentinas artesanales anticipa unos días la llegada de la Navidad y presenta su producto estrella para estas fechas: Carrillera especial. La nueva empanada es de edición limitada y estará disponible hasta el **07 de enero de 2024 en las 92 tiendas que la marca tiene en 11 Comunidades Autónomas de toda España y en los 3 establecimientos de Portugal**. El nuevo producto se engloba dentro del surtido de empanadas "Gourmet" y tiene un precio unitario de 3,75€. Se elabora a partir de una receta **muy sabrosa compuesta por carrillera de cerdo cocinada lentamente con la nueva salsa especial Malvón**. Un bocado delicioso para disfrutar en estos días tan especiales del año.

Dulces de Navidad. EPC

6.Navidad, dulce Navidad

- Fran Bravo, maestra pastelera chilena, ha conseguido que su pequeño despacho-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, se convierta en un lugar de peregrinaje para los amantes de las tartas y tartaletas de alma francesa**, ideales como dulce broche de oro en las celebraciones de Navidad que están a la vuelta de la esquina. Entre los favoritos del público destacan la **tartaleta de limón y merengue, la de maracuyá y merengue, la de tiramisú y la de chocolate Dulcey con nueces pecanas**; todos son elaborados por ella con ingredientes de alta calidad y naturales; además, tiene bizcochos y 'financiers' para la sobremesa Su página web permite realizar los **pedidos a través de su tienda online**, www.fikapatisserie.com, con opción de envío a domicilio o de recogida en la tienda.
- **Chocolates Trapa**, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrone con 11 referencias para regalar o disfrutar **en casa estas Navidades**. Además de sus tres superventas (**turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche**), ofrece variedades para paladares más atrevidos, como el de chocolate blanco crujiente sabor limón o el de chocolate con leche y grageas de cacao. **No se olvida de quienes quieren cuidarse, con los deliciosos turrone de chocolate con leche crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0 % azúcares añadidos**. En línea con la filosofía de la marca, **sustentada en la innovación y la conciencia social y medioambiental, todos sus chocolates están 100 % exentos** de aceite de palma y libres de gluten.
- La pandemia del coronavirus puso en ebullición la ya inquieta mente de **Manuel García**, chef con estrella Michelin desde 2008 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. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online. **La caja de Costiña Chocolat** tiene un precio de 12€.
- 133 años acaba de cumplir **Mazapanes Barroso**, la empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, **cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia**. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. A la venta en su tienda online: www.mazapanesbarroso.com o llamando al teléfono 925 35 31 49.
- La **Trenza de Almudévar de Pastelería Tolosana** recoge la tradición pastelera de cuatro generaciones. Corteza crujiente, relleno tierno y cremoso, intenso aroma de mantequilla, donde las nueces, almendras fileteadas y las pasas maceradas en ron, con una cubierta de glasa para darle brillo y una textura crujiente, la convierten en el postre favorito. La **Trenza de Almudévar** es un producto natural, sin ningún tipo de aditivos, elaborado a partir de una delicada masa madre, que es la base para una larga fermentación, desarrollando así todos los aromas y sabores de su delicado bouquet. Se cuece y se realiza a mano a diario, y se vende siempre fresca y tierna, para finalizar una comida, como aperitivo o merienda a media tarde. A la venta en en las cinco pastelerías Tolosana que tienen en Zaragoza y Huesca, así como en los principales espacios gourmet en toda España.
- **Catania Cudié Coco**, el último lanzamiento de Catania Cudié, **es 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 inocuo, 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. Se podrá adquirir en puntos de venta físicos y online a partir del 28 de noviembre del 2023 hasta enero.

7.Y otros caprichos para los sibaritas de la casa que más se cuidan

- Vuelve la temporada de la **Tuber Melanosporum y Trufbox**, la empresa burgalesa pionera en recibir el **primer Sello de Certificado Ecológico de Trufas en España**, pone en marcha su actividad para hacer llegar a domicilio en 24 horas y a golpe de clic la mejor trufa negra fresca seleccionada en caja y sin intermediarios, desde Burgos a cualquier parte de España, Andorra y Portugal. Este año, como novedad, la empresa presenta su nueva **línea de productos gourmet** a base de **trufa negra que se convierten en el complemento perfecto para regalar a los amantes de este tesoro gastronómico**. En el desarrollo de estos productos han querido salvaguardar el aroma y sabor excepcionales de la trufa negra y conjugarlos con la calidad de otros productos de nuestra despensa como el aceite de oliva virgen extra, la miel de encina o el queso de oveja. Trufbox ofrece además la trufa negra fresca en un 'packaging' a la altura de la joya gastronómica por 40 euros los 40 gramos. **Teléfono para pedidos y consultas: 722 73 75 54.**
- En **Las Hermanas** siempre tienen motivos y sabores para celebrar y este año coincidiendo con su cumpleaños, celebran **10 años de la historia** más loca contada en el mundo del pimentón quieren compartir **una de las múltiples posibilidades que ofrece el pimentón** con su Sazonador. Para dar sabor a carnes, pescados y arroces, darle el toque a tus ensaladas, preparar sabrosas salsas o como aderezo en cualquier receta. Esta **lata de 70 gramos es la propuesta de Las Hermanas** para saborear este fin de año. **¿ Y que han preparado?** Un delicioso sazónador en polvo elaborado con ingredientes 100% naturales: con hortalizas y vegetales deshidratados... y, por supuesto, ¡el Pimentón dulce de La Vera! Un producto natural, sin conservantes, pensado para aderezar cualquier plato: desde carnes y arroces, pasando por ensaladas o incluso salsas. ¡Nuestro Sazonador es un auténtico multiusos! A la venta en <https://hechoenlavera.com/tienda/> y tiendas Gourmet por 3,86 euros.
- Con el objetivo de realizar una oda a los minerales del agua de Solán de Cabras y a su equilibrada composición, **la marca presenta su nueva botella de edición limitada diseñada por uno de los creadores españoles con más proyección a nivel internacional: Palomo Spain**. El diseñador cordobés es el artífice de este objeto de coleccionista, **en el que las piedras de la firma de joyas Swarovski representan la armonía** presentes en cada gota de Solán de Cabras. El resultado es una edición especial que fusiona arte, moda y exquisitez para una experiencia de lujo. La nueva botella edición especial estará disponible en la **tienda Mahou San Miguel** en una edición limitada y numerada a un PVP de 50 euros. Los amantes de la moda y aquellos que confían en la composición mineral de Solán de Cabras para cuidarse encontrarán en esta colaboración un **auténtico objeto de coleccionista y una experiencia única con la que hidratarnos y cuidarnos**.



Medio: val.superdeporte.es

Publicado: 11/12/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://val.superdeporte.es/ocio/gastronomia/2023/12/11...>

Audiencia: 566.755

Valor: 889€

Ibèrics, formatges i altres fantasies 'gourmet' per a gaudir del Nadal - Superdeporte



Imatge d'arxiu d'una taula de Nadal.

Fines rodanxes dels millors ibèrics de gla, formatges cremosos de les magnífiques ovelles manxegues, **olis d'excepció procedents d'olivares centenaris**, conserves de luxe, carns, mariscs i tot tipus de dolços, més enllà del panettone i el Roscó de Reyes, **són algunes de les joies de la gastronomia nacional** que animen les taules [de Nadal](#).

Pernil ibèric. EPC

1. Que no falten els ibèrics en la taula

Les últimes pluges de finals d'octubre i principis de novembre han propiciat un festí per al porc ibèric **que acaba de començar el seu període de montanera, els últims noranta dies de la seua vida previs al sacrifici**. Ací proposem **tres de les firmes més selectes** en l'elaboració d'este manjar que no pot faltar en els dies més destacats de Nadal.

- **Extrem** acosta la gastronomia extremeña a totes les taules este Nadal a través d'una sèrie ceràmica il·lustrada per l'artista **Mercedes Bellido** i inspirada en la cuina del xef **Toño Pérez** (Atri Relais & Châteaux, tres estrelles Michelin). Dos plats i dos safates artesanals que acompanyaran **uns elegants cofres als productes 100 % ibèrics més emblemàtics d'Extrem**: pernil, tujana, salsitxó, xoriço i llom. La col·lecció "Extremadura al plat" **estarà disponible en els punts de venda de la marca, les seues botiga i El Corte Inglés, solament per temps limitat**.
- **Carrasco Ibèric** proposa per a este Nadal l'extraordinari **Pernil Solera Carrasco Edició Limitada 2019**. Després de 60 mesos de curació, presenten estes 25 peces exclusives, seleccionades per la seua grandària i característiques excepcionals. **Este pernil es distingeix pel seu sabor únic i intens, amb un color roig marcat i una aroma a celler i fusta**. Sens dubte, és el regal perfecte per a estes festes, una experiència gastronòmica inigualable que deixarà a tots amb un record inesborrable. Esta Edició Limitada de Pernil 100 % Ibèric de Gla **està disponible a través de la seua pàgina web, en packs de 4 blisters de 100 grams cadascun**, tallats a mà per experts i amb 5 anys de curació.
- **Pernil de Gla 100 % Ibèric "Supreme" de la marca Ibèrics Montellano**. Este pernil és una edició limitada a 200 unitats, de les quals, **50 eixiran a la venda per a este nadal 2023**, que prové de la selecció dels millors porcs de la firma de Mozárbez . El contingut d'àcids grassos oleics no saturats d'esta extraordinària peça aconseguix entre 56% i 57%, **un nivell un nivell excepcionalment alt, la qual cosa mostra les magnífiques condicions de la devesa i de les gles** que van tindre a la seua lliure disposició els nostres porcs en els mesos anteriors al seu sacrifici en les deveses d'Extremadura i la finca familiar de la serra de Salamanca. Salats segons el mètode tradicional i curats en cellers naturals fins a aconseguir, molt lentament, el seu punt perfecte de curació, superior a 45 mesos. A la venda en ibericosmontellano.com.

Formatges d'Espanya. EPC

2. Taules de formatges aptes per a tota la família

- **Formatges d'Hualdo** presenta la seua roda de pasta semicocida, un formatge **d'escorça natural madurat sobre taula de fusta de pi**. En la seua elaboració, i en concret en l'etapa d'agitat, **els grans de quallada es calfen a temperatures de 44° C** buscant activar els bacteris termófilas, dotar d'elasticitat a la pasta i aconseguir matisos torrats en el formatge. El seu format dimensionament li dona certes característiques molt particulars a causa que la maduració és més lenta i amb ella, **el desenvolupament de sabors i aromes és més complet**. La seua escorça **adquireix múltiples**

tonalitats derivades del creixement de rents, florit i bacteris. La pasta és de color ivori a ocre i té ulls ben repartits. En nas recorda a les típiques Boulangeries franceses i en boca es perceben tocs afrutats i el tofe guanya presència amb la maduració. La seua textura és especialment mantecosa. Es troba disponible en **diversos formats i preus** en la seua botiga online.

- **La Família Conesa-Pague Guijoso presenta un nou tipus de formatge, totalment únic en el mercat: Ch, el seu minimalista formatge d'autor,** és un pasta blana de llet crua d'ovella, elaborat a La Manxa, amb una curació de dos mesos, que acaba per evolucionar cap a un acabat cremoso. Posseïx un sabor elegant i equilibrat i unes aromes molt pures, res habituals en un producte d'este tipus. Este formatge de llet crua, elaborat en El Bonillo (Albacete), empra quall vegetal i s'elabora amb la llet recentment munyida (tíbia, per tant) **depositada directament en la cuba, sense que es refrede ni s'anyada cap tipus d'additius.** La seua quallada es talla molt finament i es fermenta en la càmera. Té una curació de dos mesos i ha de consumir-se entre els dos i els quatre mesos després de la seua fabricació. **La millor manera de degustar-ho és obrint-ho i untant la seua crema en pa.** L'escorça és comestible, ja que estem davant un formatge artesà i totalment natural. De venda en: la web www.familiaconesa.com i botiga especialitzades per 25 euros.
- La finca albaceteña Devesa dels Plans presenta la seua **Gran Cistella de Nadal** Edició Limitada 2023, un bon obsequi per a familiars, amics o regals corporatius d'empresa durant estes dates. En el seu interior, **el formatge mitjà Denominació d'Origen Manxec Artesà Gran Reserva** (apte per a intolerants a la lactosa, celíacs i al·lèrgics a l'ou). L'ús equilibrat de plantes aromàtiques autòctones i conreades en la mateixa finca **ha eliminat de forma natural l'activitat bacteriana,** evitant afegir lisozima d'ou, donant lloc a un formatge més natural i sense additius. És un formatge de llet crua d'ovella, artesà, Denominació d'Origen Manxec. Els seus **nou mesos de curació** li aporten un sabor i aroma intensos, una textura escamosa i una gran persistència en boca que convida a repetir. A la venda en dehesadelosllanos.com.

Oli d'oliva verge extra. EPC

3. Oils excepcionals d'oliveres molt acaronades

- Regalar oli d'oliva verge extra és regalar sabor i salut. **Devesa dels Plans oferix el seu or líquid** que s'obté mitjançant extracció mecànica de les olives de **la varietat Arbequina** de les 14 hectàrees d'oliveres de la mateixa finca dedicada a l'agricultura i ramaderia des del seu establiment en el S. XVII. De collita extratemprana, els seus fruits són arreglats abans dels primers freds de la tardor (a principis de novembre).
- Finca La Torre **la seua edició limitada ONE Hojiblanca i Arbequina** com el detall perfecte d'este Nadal per a regalar i sorprendre als nostres afins més hedonistes, **un oli d'oliva verge extra elaborat amb una selecció de les millors olives** en verd del principi de la collita Hojiblanca i Arbequina, dos dels quatre monovarietals de Finca La Torre, **són uns AOVE d'autor, amb un color, una aroma i un sabor únics i amb unes propietats nutricionals excepcionals,** ideals per a qualsevol moment gastronòmic.
- El segon millor **oli d'oliva verge extra** (AOVE) del món (i primer espanyol), segons els **Premis Internacionals a la Qualitat de l'Oli d'Oliva Verge Extra, EVOOLEUM Awards,** és **Campos de Biatia La Dama Íbera Edició Limitada,** un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, el nom de la qual rescata el passat íbero-romà de Baeza al·ludint a la princesa íbera Himilce, princesa d'Oretania. De fet, **este suc procedix d'olives picuales recol·lectades a l'octubre en els camps de Baeza,** en oliveres que es remunten a l'època romana.

Llagostins frescos per a gaudir en qualsevol moment. EPC

4. Els manjares del mar...o no

- **Codesa** et proposa estrenar la teua taula de Nadal amb un aperitiu 'premium' i saborós com les seues exclusives anxoves i gildas. La qualitat de les anxoves de la seua Sèrie Limitada es deu a un procés meticulós que comença en la compra del bocarte/aladroç en el port de Laredo **amb l'adquisició del peix més fresc "capturat a l'alba"**, passant per l'elaboració del salazón amb un premsatge que ajude a prendre la sal i expulsar el greix i aigua respectant els temps de curació de més d'un any en cellers fins a arribar al producte final de filetejat. Per a la seua conservació utilitzen l'AOVE de **Almazaras de la Subbética "Almaoliva"**. Tot un luxe! que es pot adquirir a través de la www.codesa.es o en botiga 'gourmet'.
- Els llagostins **Noray** són el resultat de la cria d'un producte fresc, sostenible i completament lliure de sulfits i de químics. Les seues característiques organolèptiques, com el seu sabor dolç, la seua textura cruixent i la seua carn tendra i neta, **ho posicionen com un llagostí d'alt valor gastronòmic.** A més, els llagostins de Noray compten amb la **qualificació Sushi Grade** que certifica el seu consum en cru, convertint-los en el producte perfecte per a elaboracions com sushi o sashimi, encara que gràcies a la seua gran versatilitat pot ser utilitzat en qualsevol tipus de receptes, des de tartares i carpaccios fins a cuinats, a la planxa, a la graella, bollits, fregits o en guisats. Des de la seua **granja baix sostre situada a Medina del Camp,** l'equip reproduïx fidelment l'hàbitat natural d'este crustaci gràcies a un sistema de producció baix sostre, oferint així un llagostí de qualitat i sabor premium disponible durant tot l'any.
- **Arrom és una empresa familiar en plena expansió** dedicada a la selecció i comercialització del millor peix i marisc del món. El producte estavella és la tonyina roja, però disposen d'una àmplia gamma de productes procedents del mar. Amb el seu **productes delicatessen** podràs gaudir d'una experiència culinària única a casa. En el seu catàleg destaquen el llom de tonyina roja en conserva; el galet de tonyina roja en conserva, la Ventresca de tonyina roja en conserva, l'anxova del Cantàbric, l'areng fumat, les banderilles d'aladroç, la sardina marinada amb alfàbega, el fumet de peix i el salmó noruec fumat Arrom.
- **La tercera generació de la família Peña** manté, des de fa més d'un segle, les mateixes receptes i processos artesanals en l'elaboració de les seues conserves, indispensables en els rebosts de restaurants d'alta gastronomia i de les millors tendisques 'gourmet'. Conserves José Peña **empra sol marisc de les rieres gallegues i peix fresc de l'Atlàntic,** capturats en el seu millor moment, al costat d'ingredients d'alta qualitat. Les sardinillas, les clòtxines (fregits en oli d'oliva) i les zamburiñas són les estrelles d'un portafolio tan ampli com a succulent, **i amb tres línies principals: Premium, Tradició (les dos conformen la gamma alta, per al públic gourmet) i Peñita,** una marca orientada fonamentalment a hoteleria que combina qualitat i preu. **Les seues anxoves i aladrocs del Cantàbric,** que es venen solament baix comanda o en triats punts de venda, són dos de les referències més exclusives de l'empresa.
- **Conservera Gallega, S. a.** de la família Lafuente porta més d'un segle amb un bon fer inimitable en la fabricació de conserves selectes de peixos i mariscs 100 % gallegos. Així, **cloïsses, escopinyes i navalles** al natural; **clòtxines** en escabetx de recepta pròpia; **zamburiñas** en salsa de vieira; **sardines** en oli d'oliva i en escabetx; **sardinillas** en oli i **ventresca de tonyina** en oli d'oliva estaran disponibles per a gaudir de la mar este Nadal. Les novetats d'esta marca són els **Chipirones en oli d'oliva i amb all, sardinillas en oli d'oliva picante, polp en oli d'oliva i sardinillas millesimees** (10/14 peces). El regal 'gourmet' perfecte per a estes dates.

Un deliciós roast beef. EPC

5. Solucions gastronòmiques fàcils per a gaudir de la millor carn

- El Roast Beef de **LaFinca és un plat d'alta cuina preparat** perquè solament hages de temperar i servir. La peça són 6 o 8 racions i té un preu de 79,90 €. Este exclusiu rostit es podrà adquirir en la botiga online de la Finca www.carnedelafinca.com i en els centres de El Corte Inglés. **La seua qualitat, facilitat i versatilitat de preparació ho convertixen en una de les millors opcions** a l'hora de sorprendre als convidats en estes dates. Tan sols cal escalfar i servir. Perquè t'oblides de cuinar, de les presses... S'acompanya d'una salsa -preparada amb **ossos de boví i porc, verdures variades, vi negre i brandi**, entre altres ingredients- i una guarnició de puré de creïlla trufado i cebollitas caramelizadas. I per a ampliar les opcions, en La Finca han preparat altres plats cuinats com són el **Farcimentde Nadal**: un succulent i sucós rostit de carn de boví per a 6/8 persones, elaborat amb el tendre i saborós buit de "vedella dos primaveres" i farcit amb fruita seca (avellanès i ametlès), passes sultanes, formatge de cabra i ceba caramelizada; **el Matxet rostit**, una magnífica costella de boví rostida solament amb sal i pebre durant 16 hores a baixa temperatura, **la Carrillada rostida** en el seu suc amb puré de creïlla trufado o el **Relom del carnisser**, un tall elaborat pel xef **Javi Estévez**, assessor gastronòmic de la Finca i propietari de la Tasquería.
- **Dapsa**, l'empresa especialitzada en la distribució de productes càrnics d'elaboració pròpia, **proposa una recepta única de Goulash de vedella, basada en este guisat originari d'Hongria**, que es menja amb forqueta. Un plat ple de sabor i ple de nutrients, **elaborat a força de verdures, carn de morcillo i espècies, que resulta ideal per a prendre en l'època nadalenca** en la qual estrényer el fred. La recepta d'este popular estofat, adaptada pels responsables de la marca als gustos i el paladar espanyol (una versió menys caldosa i més semblant a un guisat) s'inscriu **dins de la seua gamma que abasta 25 plats cuinats** i que té la carn com a protagonista. El Goulash de Dapsa respon a la mateixa filosofia de la resta dels plats que conformen la seua oferta: la qualitat de tots els ingredients emprats que arriben diàriament fins a les seues cuines; la seua elaboració artesana i natural sense conservants, i que s'elabora sense presses, **deixant que es faça a foc lent-al voltant de 10 hores- en olla oberta en marmites especials amb la tecnologia d'abans**. Ho pots trobar en l'espai **Gourmet d'El Corte Inglés, els supermercats Sánchez Romero** i en altres establiments gourmet i especialitzats del canal carnisseria o horeca. El PVP orientatiu de la terrina de 330 gr és de 9,95 euros.
- **Malvón**, franquícia espanyola líder en la producció i distribució d'empanades argentines artesanals anticipa uns dies l'arribada del Nadal i presenta el seu producte estavella per a estes dates: Carrillera especial. La nova empanada és d'edició limitada i estarà disponible fins a el **07 de gener de 2024 en les 92 botiga que la marca té en 11 Comunitats Autònomes de tot Espanya i en els 3 establiments de Portugal**. El nou producte s'engloba dins de l'assortiment d'empanades "Gourmet" i té un preu unitari de 3,75€. S'elabora a partir d'una recepta **molt saborosa composta per carrillera de porc cuinada lentament amb la nova salsa especial Malvón**. Un mos deliciós per a gaudir en estos dies tan especials de l'any.

Dolços de Nadal. EPC

6.Nadal, dolç Nadal

- Fran Bravo, mestra pastissera xilena, ha aconseguit que el seu xicotet despatxe-obrador de Chamartín (Madrid), **Fika Pâtisserie, es convertisca en un lloc de pelegrinatge per als amants dels pastissos i tartaletas d'ànima francesa**, ideals com a dolç fermall d'or en les celebracions de Nadal que estan molt a la vora. Entre els favorits del públic destaquen la **tartaleta de llima i merengue, la de maracuyá i merengue, la de tiramisú i la de xocolate Dulce amb nous pecanas**; tots són elaborats per ella amb ingredients d'alta qualitat i naturals; a més, té bescuits i 'financiers' per a la sobretaula La seua pàgina web permet realitzar les **comandes a través de la seua botiga online**, www.fikapatisserie.com, amb opció d'enviament a domicili o de recollida en la botiga.
- **Xocolates Trapa**, la firma chocolatera espanyola, compta amb una completa col·lecció de torrons amb 11 referències per a regalar o gaudir **a casa este Nadal**. A més dels seus tres supervendes (**torró cruixent de xocolate blanc, de xocolate negre i de xocolate amb llet**), oferix varietats per a paladars més atrevits, com el de xocolate blanc cruixent sabor llima o el de xocolate amb llet i dragees de cacau. **No s'oblida d'els qui volen cuidar-se, amb els deliciosos torrons de xocolate** amb llet cruixent sense lactosa i de torró de xocolate amb llet cruixent 0 % sucres afegits. En línia amb la filosofia de la marca, **sustentada en la innovació i la consciència social i mediambiental, tots els seus xocolates estan 100 % exempts d'oli de palma i lliures de gluten**.
- La pandèmia del coronavirus va posar en ebullició la ja inquieta ment de **Manuel García**, xef amb estrella Michelin des de 2008 del restaurant gallec Retire dona Costiña (**Santa Corda**). Amb els fogons apagats durant 11 mesos per decret, el cuiner va imaginar en la primavera de 2020 **una recepta de xocolate per a endolcir tan amarg glop** i evitar així una regulació temporal d'ocupació que deixara en el carrer als seus més de 20 treballadors. Va ser d'esta forma com va nàixer **Costiña Chocolat**, unes roques de xocolate que elabora solament d'octubre a gener i que ja han captivat als amants del cacau més selecte de tot el món i que mai falten en la cistella de **Nadal que regala Marta Ortega als més de 50.000 empleats d'Inditex**. Les Costiña Chocolat només es comercialitzen des d'octubre a gener. Es poden adquirir en el restaurant Retire dona Costiña, en la botiga en línia o en els més de 200 punts de venda off i online. **La caixa de Costiña Chocolat té un preu de 12€**.
- 133 anys acaba de complir **Massapans Barroso**, la empresa dedicada a la fabricació artesanal de l'autèntic i genuí massapà característic de la ciutat de Toledo, **els ingredients principals de la qual són ametlla Marcona i sucre, base i secret del seu sabor autèntic i la seua genuïna essència**. Anguiles, Delícies, Llàgrimes, Gemmes de nou, Mancheguitos, Pastes de pinyó o d'ametlla, estan entre les diferents formes amb les quals Massapans Barroso elabora este producte fet a mà, mantenint gelosament una tradició de segles. A la venda en la seua botiga online: www.mazapanesbarroso.com o cridant el telèfon 925 35 31 49.
- La **Trena d'Almudévar de Pastisseria Tolosana** arreplega la tradició pastissera de quatre generacions. Escorça cruixent, farciment tendre i cremoso, intensa aroma de mantega, on les nous, ametlès filetejades i les passes macerades en rom, amb una coberta de glasa per a donar-li lluentor i una textura cruixent, la convertixen en les postres favorit. La **Trena d'Almudévar** és un producte natural, sense cap tipus d'additius, elaborat a partir d'una delicada massa mare, que és la base per a una llarga fermentació, desenvolupant així totes les aromes i sabors del seu delicat bouquet. Es cou i es realitza a mà diàriament, i es ven sempre fresca i tendra, per a finalitzar un menjar, com a aperitiu o berenar a mitjan vesprada. A la venda en les cinc pastisseries Tolosana que tenen en Saragossa i Osca, així com en els principals espais gourmet en tot Espanya.
- **Catania Cudié Coco**, l'últim llançament de Catania Cudié, **és fruit de la integració meticulosa d'ingredients de màxima qualitat: l'ametlla caramelizada, sagí de cacau pur, un 20% de coco genuí rallado**, sucre, llet en pols i Carbó Vegetal Actiu. El resultat d'esta innovadora i exquisida recepta és un sabor a coco sensorialment genuí que els paladars més exigents portaven temps demandant i que està impregnada d'un profund sabor inaccessible a essències o aromes artificials. Gràcies a ingredients com el Carboni Vegetal Actiu, **la Catania de Coco s'eleva a un nou estatus, aportant un distintiu color negre. Este ingredient, lluny de ser merament innocuo, desplega una sèrie de beneficis** potencials com l'estímul digestiu o la capacitat de desintoxicació. Del seu valor nutricional també destaquem el seu percentatge de sucre, ja que un exemplar de Catania de Coco aporta únicament 1 gram de sucre en total. Es podrà adquirir en punts de venda físics i online a partir del 28 de novembre del 2023 fins a gener.

Tòfona negra. SHUTTERSTOCK

7.I altres capritxos per als sibaritas de la casa que més es cuiden

- Torna la temporada de la **Tuber Melanosporum i Trufbox**, l'empresa burgalesa pionera a rebre el **primer Segell de Certificat Ecològic de Tòfones**

a Espanya, posa en marxa la seua activitat per a fer arribar a domicili en 24 hores i a colp de clic la millor tòfona negra fresca seleccionada en caixa i sense intermediaris, des de Burgos a qualsevol part d'Espanya, Andorra i Portugal. Enguany, com a novetat, l'empresa presenta la seua nova **línia de productes gourmet** a força de **tòfona negra que es convertixen en el complement perfecte per a regalar als amants d'este [tesor gastronòmic](#)**. En el desenvolupament d'estos productes han volgut salvaguardar l'aroma i sabor excepcionals de la tòfona negra i conregar-los amb la qualitat d'altres productes del nostre rebost com l'oli d'oliva verge extra, la mel d'alzina o el formatge d'ovella. Trufbox oferix a més la tòfona negra fresca en 'un packaging' a l'altura de la joia gastronòmica per 40 euros els 40 grams. **Telèfon per a comandes i consultes:** 722 73 75 54.

- En **Les Germanes** sempre tenen motius i sabors per a celebrar i enguany coincidint amb el seu aniversari, celebren **10 anys de la història** més boja explicada en el món del pimentón volen compartir **una de les múltiples possibilitats que oferix el pimentón** amb el seu Sazonador. Per a donar sabor a carns, peixos i arrossos, donar-li el toc a les teues ensalades, preparar saboroses salses o com amanisc en qualsevol recepta. Esta **llanda de 70 grams és la proposta de les Germanes** per a assaborir este cap d'any. **I que han preparat?** Un deliciós sazonador en pols elaborada amb ingredients 100 % naturals: amb hortalisses i vegetals deshidratats... i, per descomptat, el Pimentón dolç de La Vora! Un producte natural, sense conservants, pensat per a amanir qualsevol plat: des de carns i arrossos, passant per ensalades o fins i tot salses. El nostre Sazonador és un autèntic multiusos! A la venda en <https://hechoenlavera.com/tienda/> i tendisques Gourmet per 3,86 euros.
- Amb l'objectiu de realitzar una oda als minerals de l'aigua de Solán de Cabres i a la seua equilibrada composició, **la marca presenta la seua nova botella d'edició limitada dissenyada per un dels creadors espanyols amb més projecció a nivell internacional: Colom Spain**. El dissenyador cordovés és l'artífex d'este objecte de col·leccionista, **en el qual les pedres de la firma de joies Swarovski representen l'harmonia** presents en cada gota de Solán de Cabres. El resultat és una edició especial que fusiona art, moda i exquisitez per a una experiència de luxe. La nova botella edició especial estarà disponible en la **botiga Mahou San Miguel** en una edició limitada i numerada a un PVP de 50 euros. Els amants de la moda i aquells que confien en la composició mineral de Solán de Cabres per a cuidar-se trobaran en esta col·laboració un **autèntic objecte de col·leccionista i una experiència única amb la qual hidratar-nos i cuidar-nos**.



Medio: cadenaser.com

Publicado: 12/12/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://cadenaser.com/nacional/2023/12/13/aceite-de-oli...>

Audiencia: 12.913.338

Valor: 16.012€

Aceite de oliva para regalar: cómo son y cuánto cuestan los cinco mejores AOVE del mundo | Ocio y cultura | Cadena SER

Madrid

El aceite de oliva es un ingrediente habitual en la dieta de millones de españoles y el aumento de su precio provocado por la sequía ha descuadrado el presupuesto de muchas familias, que se han visto obligadas a [buscar alternativas más económicas para llegar a fin de mes](#).

Pero, más allá de la necesidad de alimentarnos, la gastronomía también puede convertirse en una fuente de cultura y de placer. Hay a quien le gusta hacer dos horas de cola para probar un gofre de pollo de Dabiz Muñoz (17 euros) en Madrid, quien prefiere invertir en [un buen vino](#) para brindar y quien ahorra para darse el capricho de probar la mejor pasta, el mejor marisco o la mejor tarta de queso en un restaurante especial.

Pero el aceite de oliva virgen extra (AOVE) también tiene su público gourmet y en España, tratándose de una gran potencia productora, hay algunas marcas muy premiadas y reconocidas. La Guía Evooleum reúne cada año a 26 catadores expertos para elegir cuáles son los mejores aceites del mundo. No solo eso: con información sobre la compra o el oleoturismo, la publicación española es una herramienta muy útil para iniciarse en la cata y la cultura del aceite.

Un buen regalo de Navidad

El AOVE, de hecho, se ha ido convirtiendo poco a poco en un buen regalo de Navidad. Las botellas de 500 ml suelen rondar los 20 euros, pero también hay formatos mágnam (de litro y medio) con *packaging* de diseño.

"Este año sección de banca privada del Santander ha decidido regalarle uno de los mejores aceites del mundo a todos sus clientes", señala Juan Peñamil, editor de la Guía Evooleum. "Yo les propuse el Campos de Viatia porque es una locura. ¡Te vuelves loco! Pero algunos son difíciles de conseguir porque estamos hablando de producciones muy limitadas".

La octava edición de la guía refleja la enorme diversidad del sector —se produce AOVE en cerca de 70 países— e incluye recomendaciones sobre dónde comprar o en qué hay que fijarse para disfrutar de un buen producto. Una de las tendencias del momento, de hecho, es la coratina. Hace unos años, apenas se conocía fuera de Italia. Este año, en cambio, la mitad de los aceites del top 10 de Evooleum se elebaron con esta variedad.

La Dama Íbera

La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos) es un aceite de oliva virgen extra archipremiado y, según Evooleum, el mejor de España y el segundo mejor del mundo. Elaborado a partir de aceitunas de la variedad picual, cada botella de 500 ml de este aceite premium de Baeza [cuesta 20 euros en su web](#) (40 euros/litro). Para quien busque un aceite pensando en el consumo diario, más que en regalos, Campos de Biatia también vende cajas de 12 botellas de 1 litro de aceite de oliva virgen extra (en envase de plástico) por 130,80 euros, por lo que el precio ronda los 10,90 euros/litro.

De Rustica

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo en 2024, según la Guía Evooleum, es el sudafricano De Rustica - Estate Collection Coratina (97 puntos). Con una producción total de solo 5.000 litros, este aceite se elabora con aceitunas de la variedad coratina recogidas a mano en una finca de 127 hectáreas ubicada en la zona de Swartberg Mountains (Western Cape). Los responsables de la guía destacan que es la primera

vez que el AOVE número 1 del mundo no es español ni italiano. En su web, además de leer que se trata de un producto con aroma a hierba y a tomate, [se puede comprar una botella de 500 ml](#) por 170 rands sudafricanos (y aunque parezca extraño, al cambio son solo 8,45 euros).



Guía Evooleum 2024.

Ampliar

Don Gioacchino

El mejor aceite italiano de 2024 se llama Don Gioacchino (96 puntos) y ocupa el quinto puesto en el ranking mundial de Evooleum. Producido por Azienda Agricola Sabino en la región de Puglia, se trata de un aceite monovarietal de aceituna coratina (igual que el sudafricano De Rustica... y alguno más) procedente de olivos centenarios que, además, están amparados por la DOP Terra Di Bari. Su tienda *on line* de ofrece [dos formatos](#): 250 ml (15 euros) y 500 ml (28 euros).

Mas Montseny

Otro de los aceites que se han colado en el Top 10 de Evooleum 2024 es el tarraconense Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos). De hecho, según los autores de la guía, ha sido el primer aceite español elaborado con esta variedad que consigue una puntuación tan alta. Una tendencia que ha ido a más porque, este año, 5 de los 10 mejores son aceites de coratina. Aunque la producción es muy escasa (2.500 litros en total), la séptima generación de esta empresa catalana, fundada en 1940, vende [su joya de oro líquido por 20 euros](#) (botellas de cristal de 500 ml).

Al Alma del Olivo

Otro de los mejores aceites del mundo, según Evooleum, es Al Alma del Olivo - Hojiblanca Ecológico (96 puntos), un producto elaborado en La Guardia (Toledo) que demuestra que la variedad hojiblanca también sirve para competir en lo más alto. El olivar de secano ocupa 300 hectáreas y está integrado con la flora y la

fauna local: conejos, liebres, águilas... La nota de cata destaca su aroma a hierba recién cortada, notas frutales y de cítricos. En boca es dulce y equilibrado, con amargo medio y picante intenso y creciente. En su tienda *on line* muchos productos aparecen como agotados, pero aún está disponible la [caja con 6 botellas de 500 ml](#) por 108,30 euros (18,05 euros/unidad).



Play/Pause

Mostrar Opciones

Gastro SER | Entrevista a Juan Echanove

54:22

Cerrar

Compartir

- Facebook
- Twitter
- LinkedIn
- Whatsapp
- Embeber

El código iframe se ha copiado en el portapapeles

```
<iframe src="https://cadenaser.com/embed/audio/460/1690917718925/" width="100%" height="360" frameborder="0" allowfullscreen></iframe>
```



15 de diciembre de 2023

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 790 x 1.020 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 1.341.590
- **Visitas:** 11.180.140
- **Valor publicitario:** 996'86 €



Cody Foster

GASTRONOMÍA

Los mejores regalos para foodies, gourmets y cocinillas de cualquier nivel

Estos regalos para los amantes de la cocina, del buen comer y del buen beber son un éxito asegurado.

POR MARÍA CASBAS
15 de diciembre de 2023

Misión: encontrar regalos para *foodies*, *cheese and wine lovers*, *gourmets*... o lo que es lo mismo, amantes de la **cocina, el buen comer y el buen beber**.

Da igual que tu destinatario sea **un aficionado cocinillas, un aspirante a Masterchef o el próximo Martín Berasategui**. Aquí encontrarás el regalo perfecto para dejarle con la boca abierta. Del mejor aceite de España a **un kit para hacer quesos en casa**, pasando por **un libro sobre el arte de recibir** o **una suscripción de café**... Con estos regalos para *foodies*, el éxito está asegurado.



Oleícola Campos de Baeza



Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada

Según **la última edición de los Evooleum Awards**, el mejor aceite de España y segundo mejor del mundo es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la cooperativa Oleícola Baeza. ¿Se te ocurre mejor regalo para los amantes del AOVE? Viene en una botella de cristal de 500ml y está elaborado a base de un monovarietal de aceituna picual que es además **cosecha temprana durante el primer día.**







COMPRAR

radio exterior

radio exterior
rne

 [https://n9.cl/bb952]

15 de diciembre de 2023

-  **Medio:** Internet
-  **Sección:** Play audios
-  **Espacio:** 990 x 75 píxeles
-  **Usuarios únicos/mes:** 457.908
-  **P. Vistas:** 1.294.851
-  **Valor publicitario:** 2.969 €

  lo mejor de la semana en radio exterior de españa



LO MEJOR DE LA SEMANA EN RADIO EXTERIOR DE ESPAÑA







Aceites, azúcar y Sorolla

15/12/2023 30:14

Con **Españoles en la mar** descubrimos un proyecto que busca utilizar redes de pesca reciclables. En **Marca España**, nos vamos al 120º aniversario de Azucarera. Con **En clave turismo**, descubrimos los mejores aceites de oliva virgen extra según la Guía EVOOLEUM 2024. En **Un idioma sin fronteras**, reflexionamos sobre la falta de profesores de español. Cerramos el año Sorolla con la última exposición del Museo Sorolla en **Punto de enlace**.

 [<https://n9.cl/nbahl>]

17 de diciembre de 2023

-  **Medio:** Internet
-  **Sección:** Gastronomía
-  **Espacio:** 1.150 x 645 píxeles
-  **Usuarios únicos/mes:** 598.000
-  **P.vistas:** 4.000.000
-  **Valor publicitario:** 4.086'00 €



EM | METROPOLI

GOURMET

Aceites de lujo para disfrutar en la mesa estas fiestas

LUCÍA MERINO
Actualizado: 17/12/2023 13:53

[Ver galería](#)

Los AOVE nacionales gozan de gran fama dentro y fuera de nuestras fronteras. Aquí hemos seleccionado algunos, en un rango amplio de precios, para regalar o disfrutar en la mesa. Un manjar eterno...



Campos de Biatia Dam Íbera Premium

Un aceite de altura y de premio: El segundo mejor AOVE del mundo y primero de España, según la guía Evooleum. Se trata de un picual de Jaén de cosecha temprana. Botella de 500 ml, 20 euros.

Estas Navidades los vas a dejar con la boca abierta

Llegan las fiestas y se engalanan las mesas con los mejores productos. Son fechas muy señaladas en las que podemos permitirnos pequeños lujos gastronómicos que no consumimos habitualmente el resto del año. Nos alegrarán las veladas y dejarán a más de uno entusiasmado. Os proponemos una serie de sugerencias con las que no tendréis que vaciar la cuenta corriente para sorprender

TEXTO MARCO SORIANO DE TEJADA



PANCRACIO CAJA EDICIÓN TAMARA FALCÓ

La mediática marquesa de Griñón nos presenta la caja más exclusiva de la colección de cajas XL de Pancracio. Incluye las tres *luxury box* de bombones que recibieron los invitados a su boda, seis medias tabletas con sus sabores preferidos y dos nuevos deliciosos pralinés. Avellanas, almendras, cacao e incluso patatas fritas con aceite de oliva, para darle el toque dulce al menú navideño como lo hace la aristócrata y chef por Cordon Bleu e hija de Isabel Presley. Nunca fue tan fácil regalar glamur y dulzura al mismo tiempo.

ORO BAILÉN ESTUCHE PICUAL Y ARBEQUINA

En el 2020, la prestigiosa guía Evooleum consideró a los aceites de Oro Bailén como los mejores aceites de oliva virgen extra en todo el mundo. Procedentes de unos olivares situados en una zona de alto valor ecológico en la provincia de Jaén, la familia Gálvez nos presenta un estuche con dos variedades, picual y arbequina, con singulares notas frutales y aromáticas que les confieren una marcada personalidad.



VEUVE CLICQUOT EDICIÓN SMEG

En la *maison* francesa Veuve Clicquot están de fiesta y para celebrar su 250 aniversario se han unido con la casa de electrodomésticos Smeg, conocida por sus coloridos diseños *vintage*, para lanzar una edición especial de esta famosa marca de champán. La colaboración de «El frigorífico Clicquot», inspirada en los icónicos electrodomésticos Smeg, permite mantener la botella fresca en la exclusiva caja hasta un par de horas.



20 de diciembre de 2023

- 📍 **Medio:** Internet
- 📍 **Sección:** Actualidad
- 📍 **Espacio:** 480 x 2.440 píxeles
- 📍 **Usuarios únicos/mes:** 20.000
- 📍 **Visitas:**
- 📍 **Valor publicitario:** 300'00 €



ACTUALIDAD

LOS 10 MEJORES AOVES DEL MUNDO... ¡POR MENOS DE 10 EUROS!

🕒 20 DE DICIEMBRE DE 2023 👤 THE CHEF 💬 DEJA UN COMENTARIO

La **Guía EVOOLEUM** recoge el TOP100 de aceites de oliva virgen a nivel mundial y, una vez más, queda demostrado que la calidad de este producto no puede faltar en nuestras mesas.

En medio de la **segunda temporada más complicada para la producción de aceite de oliva**, marcada por condiciones climáticas adversas y una recolección anticipada que ha impactado significativamente la cantidad disponible, es crucial reconocer y celebrar el valor de este producto tan nuestro y que tantas alegrías nos da en cada gota.

En vista de ello, el aceite de oliva virgen extra también emerge como una buena opción para regalar estas navidades. En nuestro país y en todo el mundo existen numerosas opciones de AOVE de calidad y la **Guía EVOOLEUM** es perfecta para descubrir los mejores... pero también los más económicos.

Top 10

En su TOP100 de este año hay 10 aceites de oliva virgen extra con un precio inferior a 10 euros (dos de ellos pertenecen al TOP10). Estos son los que -en presentación de 500 ml- oscilan entre los 7,59 y 10 euros, ideales para incluir en la lista de regalos navideños o, simplemente, para no tener que prescindir de un excelente virgen extra en tu día a día. Hay que destacar que todos ellos están disponibles en sus respectivas tiendas online.

- **De Rustica Estate Collection Coratina, de De Rustica Olive Estate (Sudáfrica).** Variedad Coratina: 8'44 euros y en el TOP1 de esta prestigiosa guía.
 - **Oliveira da Serra Gourmet, de Sovena Consumer Goods, S.A.** (Portugal). Variedad sikitita y koroneiki: 7'59 euros
 - **1º de Cortijero, de Viñaoliva, S.C. (Badajoz).** Variedad arbequina, picual: 7'75 euros
 - **García de la Cruz Ecológico, de Aceites García de la Cruz (Toledo).** Variedad cornicabra, picual y hojiblanca: 8'50 euros
 - **Almaoliva Bio, de Almazaras de la Subbética, S.L.U. (Córdoba).** Variedad picuda, picual y hojiblanca: 8'75 euros
 - **Prólogo Picual, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén).** Variedad picual: 9 €
 - **Lagar Do Sobrado Picual, de Lagar Do Sobrado, LDA. (Portugal).** Variedad picual: 9 euros
 - **Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil, S.L. (Sevilla).** Variedad picual: 9 euros
 - **Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios, S.L. (Ciudad Real).** Variedad picual: 9'80 euros
 - **Señorío de Camarasa, de S.C.A. Santa Isabel (Jaén).** Variedad picual: 10 euros
-

Más interesante, imposible

La Guía EVOOLEUM -en edición bilingüe castellano/inglés- es mucho más que una lista y puede ser el complemento perfecto junto a cualquiera de estas botellas de oro líquido para regalar a curiosos, sibaritas y amantes del AOVE. Además, la edición de 2024 se presenta más gastronómica que nunca. El prólogo lo protagonizan Ángel León, capitán de Aponiente y los chefs y copropietarios de los restaurantes Compartir y Disfrutar, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas que, además, comparten la receta de sus aclamadas *Aceitunas de Disfrutar*.



Interesantes artículos como *“El arte de la cata a través de las escuelas”* o *“Las mujeres del AOVE alcanzan la voz”* -entre otros- completan la publicación. Y, como sorpresa final, el escritor jiennense Antonio Muñoz Molina, Premio Princesa de Asturias, firma el bello artículo *“El árbol de la abundancia”*, dedicado a sus vivencias en torno al olivo.

Total Page Visits: 938 - Today Page Visits: 1

Gastronomia gourmet ofert per GOURMET LA VANGUARDIA

FINCA LA BARCA

Sabors fumats de tradició extremenya

FINCA
LA BARCA

Amb exportacions a més de 70 països, aquesta empresa situada a La Vera (Extremadura) ha portat els sabors autèntics de la seva terra a racons llunyans del món.

Al cor de la pintoresca regió extremenya de "La Vera", on les tradicions culinàries s'entrellacen amb la rica història del lloc, sorgeix una marca que ha portat els sabors autèntics i fumats a nivells internacionals: Finca La Barca. Coneguda pel seu Oli d'Oliva Verge Extra Fumat, aquesta marca ha aconseguit no tan sols destacar en competicions prestigioses, sinó també captivar els paladars més exigents al voltant del món.

El procés distintiu de fumat de Finca La Barca és un homenatge a les arrels de la regió. Utilitzant llenya d'alzina de primera qualitat, l'oli passa més de 15 dies a l'assecador, adquirint així matisos fumats únics en sabor i aroma. Aquest és un testimoni tangible de la dedicació de la marca a l'excel·lència i a preservar les tradicions gastronòmiques de La Vera.



Els condiments, com l'Oli d'Oliva Verge Extra amb Pebre roig de la Vera Picant D.O.P., ofereixen un toc picant i aromàtic que eleva qualsevol plat. El Vinagre Jerez GRAN RESERVA D.O.P. aporta un sabor refinat i complex, un complement perfecte per a amanides i amaniments.

En el món de les salses, Finca La Barca destaca amb innovacions com la Maionesa i l'Allioli amb Oli d'Oliva Fumat. Aquestes salses combinen la cremositat tradicional amb un distintiu sabor fumat, portant l'experiència culinària a nous horitzons. La Salsa Brava i la Salsa Chimichurri amb Pebre roig Fumat ofereixen opcions pels amants de sabors més intensos i especiats, mostrant la versatilitat de la marca.

La gamma de productes gourmet es completa amb artesanals Renyes i Grisines amb Oli d'Oliva Verge Extra, perfectes per a acompanyar qualsevol ocasió. A més, els condiments com l'Oli d'Oliva Verge Extra amb Tòfona Negra i Perles d'Oli Fumat aporten un toc elegant i sofisticat als plats més refinats. Les Olives Gordal desossades amb Oli d'Oliva Fumat i Pebre roig tanquen l'oferta amb un sabor únic que transforma l'experiència de gaudir d'una oliva.

La qualitat, la innovació i la tradició són els pilars que sustenten la filosofia de Finca La Barca. Aquests valors, units al compromís amb l'excel·lència, es reflecteixen en cadascun dels seus productes. Des de l'aroma inconfusible del seu Oli d'Oliva Verge Extra Fumat fins a l'explosió de sabors dels seus condiments i salses, Finca La Barca és una experiència gastronòmica que transcendeix les fronteres de La Vera.

Protagonista de la nova selecció en Gourmet La Vanguardia

Per a aquells que desitgin submergir-se en el món de Finca La Barca, Gourmet La Vanguardia presenta una selecció acuradament curada que presenta diversos dels productes més icònics de la marca, entre els quals es troben una ampolla del seu Oli Fumat, Pebrots de Piquillo Rostits a la Llenya, Allioli amb Oli d'Oliva Fumat, Pebre roig de la Vera en els seus dos vessants (dolç i picant) i les seves delicioses Olives Gordal desossades i amanides amb Oli Fumat i Pebre roig.

Tot això acompanyat per un estoig de la marca de regal.

Aquesta selecció és una porta d'entrada a l'autenticitat i l'excel·lència de Finca La Barca. Submergeix-te en la tradició extremenya i descobreix per què aquesta marca ha conquistat els paladars més exigents del món. Podràs trobar aquest lot en gourmetlavanguardia.com.

Al 2022, Finca La Barca es va alçar amb la Medalla d'Or al Nova York Olive Oil Competition i al London Olive Oil Competition amb el seu Oli d'Oliva Verge Extra "Reserva Familiar", consolidant la seva posició com a referent en el món de l'oli d'oliva. La guia Evooleum també va reconèixer la seva excel·lència en el disseny d'envasos, ressaltant l'atenció que la marca dona no tan sols al contingut, sinó també a la presentació visual.

Aquesta joia gastronòmica forma part de NETASA, una empresa fundada en 1975 i dirigida actualment per la tercera generació de la família. NETASA, reconeguda nacional i internacionalment, no sols és el bressol de Finca La Barca sinó també del famós Pebre roig Fumat "La Chinata". Amb exportacions a més de 70 països, l'empresa ha portat els sabors autèntics de La Vera a racons llunyans del món.

Però Finca La Barca no es deté en l'oli fumats; la seva gamma de productes gourmet és una oda a la diversitat de sabors. Els Pebrots del Piquillo rostits a la llenya són una deliciosa mostra del mestratge de la marca per a combinar el fumats amb la suavitat d'aquest ingredient tan volgut.



Regalos foodies: estas Navidades los vas a dejar con la boca abierta

Os proponemos una serie de sugerencias con las que no tendréis que vaciar la cuenta corriente para sorprender

20 dic 2023 . Actualizado a las 11:26 h.

Llegan las fiestas y se engalanan las mesas con los mejores productos. Son fechas muy señaladas en las que podemos permitirnos pequeños lujos gastronómicos que no consumimos habitualmente el resto del año. Nos alegrarán las veladas y dejarán a más de uno entusiasmado.

PANCRACIO. CAJA EDICIÓN TAMARA FALCÓ

La mediática marquesa de Griñón nos presenta la caja más exclusiva de la colección de cajas XL de Pancraccio. Incluye las tres luxury box de bombones que recibieron los invitados a su boda, seis medias tabletas con sus sabores preferidos y dos nuevos deliciosos pralinés. Avellanas, almendras, cacao e incluso patatas fritas con aceite de oliva, para darle el toque dulce al menú navideño como lo hace la aristócrata y chef por Cordon Bleu e hija de Isabel Presley. Nunca fue tan fácil regalar glamur y dulzura al mismo tiempo.

ORO BAILÉN. ESTUCHE PICUAL Y ARBEQUINA

En el 2020, la prestigiosa guía Evooleum consideró a los aceites de Oro Bailén como los mejores aceites de oliva virgen extra en todo el mundo. Procedentes de unos olivares situados en una zona de alto valor ecológico en la provincia de Jaén, la familia Gálvez nos presenta un estuche con dos variedades, picual y arbequina, con singulares notas frutales y aromáticas que les confieren una marcada personalidad.

VEUVE CLICQUOT. EDICIÓN SMEG

En la maison francesa Veuve Clicquot están de fiesta y para celebrar su 250 aniversario se han unido con la casa de electrodomésticos Smeg, conocida por sus coloridos diseños vintage, para lanzar una edición especial de esta famosa marca de champán. La colaboración de «El frigorífico Clicquot», inspirada en los icónicos electrodomésticos Smeg, permite mantener la botella fresca en la exclusiva caja hasta un par de horas.

MAGNUS CAVIAR. VARIEDAD BAERII

El experto en caviar Ricardo Pardo, de ascendencia gallega, nos presenta esta variedad de caviar de esturión *Acipenser Baerii*, que, además de cumplir con el convenio Cites de desarrollo sostenible, presenta un color negro grisáceo con un tamaño de las huevas en torno a los 3 milímetros. La marca Magnus Caviar trabaja con los mejores productores del mundo para acercarnos el lujo y el sabor más exquisito a la mesa.

VICENS. TURRÓN DE PAN, ACEITE Y CHOCOLATE

Nada mejor para recordar las meriendas de la infancia con este turrón creado por el chef Albert Adrià, que estuvo a cargo de la parte dulce del restaurante El Bulli, junto con su hermano Ferran. La casa de turrones Vicens, con más de 200 años de historia, ha confiado en la creatividad del repostero catalán para desarrollar una gama sorprendente de este tradicional dulce navideño.

LOS PEPERETES. AIRAS MONIZ. VENTRESCA DE BONITO EN MANTEQUILLA

Al fabricante de conservas premium de la ría de Arousa Los Peperetes, la favoritas de David Beckham, se le une Airas Moniz, uno de los fabricantes artesanos de las mejores mantequillas y quesos del mundo. El resultado es esta obra de arte.

VODKA BELUGA. GOLD LINE

Procedente del aguardiente de malta, este vodka noble de origen ruso, elaborado en una destilería de Siberia, está considerado como uno de los mejores del mundo. En el proceso, se le añade agua pura de pozos artesanos a 300 metros de profundidad, para posteriormente realizar un triple filtrado y dejarlo reposar durante, al menos, 30 días. El resultado es de una calidad extraordinaria con mucha personalidad.

20 de diciembre de 2023

- 📍 **Medio:** Internet
- 📍 **Sección:** inFood&Wine
- 📍 **Espacio:** 705 x 2.470 píxeles
- 📍 **Usuarios únicos/mes:**
- 📍 **Visitas/mes:**
- 📍 **Valor publicitario:** 400'00 €

Inicio > inFOOD&Wine > La Guía Evooleum selecciona los 10 mejores AOVES del mundo para regalar...



En medio de una temporada desafiante para la producción de aceite de oliva, la Guía EVOOLEUM se erige a faro que ilumina las mejores opciones de AOVE a nivel mundial. A pesar de las condiciones climáticas adversas y una recolección anticipada, el valor de este elixir dorado sigue siendo incuestionable, y estas navidades, regalar calidad y salud está al alcance de todos.



El Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) no solo es un ingrediente en la cocina española, sino un vínculo histórico y esencial que ha moldeado la identidad culinaria del país. Este tesoro líquido, extraído con maestría de las aceitunas que adornan la geografía, no solo aporta su distintivo sabor, sino que actúa como un arte en la cocina, realzando los sabores de platos icónicos. Desde las costas andaluzas hasta las mesas de los más reputados restaurantes, el AOVE es un componente inquebrantable en la dieta mediterránea y un símbolo arraigado de calidad, salud y tradición. Su

versatilidad y riqueza de matices lo convierten en un elemento esencial que realiza un sinfín de experiencias culinaria, llevando consigo siglos de historia, pasión y excelencia gastronómica.

10 AOVES Premium por menos de 10 €

Así que el aceite de oliva virgen extra premium se propone como el regalo ideal para estas fiestas, y la guía quiere ayudar a encontrar opciones de alta calidad a precios asequibles. En su TOP 100 de este año, destaca 10 aceites de oliva virgen extra con un precio inferior a 10 €, dos de ellos incluso pertenecientes al TOP 10. Estas joyas, presentadas en botellas de 500 ml, oscilan entre los 7,59 € y 10 €, convirtiéndolos en regalos accesibles para incluir en la lista de obsequios navideños o simplemente para disfrutar de un excelente virgen extra en el desayuno.

1. *Oliveira da Serra Gourmet, Sovena Consumer Goods, S.A. (Portugal)*. Variedad sikitita y koronciki: 7,59 €
2. *1º de Cortijero, Viñaoliva, S.C. (Badajoz)*. Variedad arbequina, picual: 7,75 €
3. *De Rustica Estate Collection Coratina, De Rustica Olive Estate (Sudáfrica)*. Variedad Coratina: 8,44 € (TOP1 en la guía).
4. *García de la Cruz Ecológico, Aceites García de la Cruz (Toledo)*. Variedades cornicabra, picual y hojiblanca: 8,50 €
5. *Almaoliva Bio, Almazaras de la Subbética, S.L.U. (Córdoba)*. Variedades picuda, picual y hojiblanca: 8,75 €
6. *Prólogo Picual, Jaencoop, S.C.A. (Jaén)*. Variedad picual: 9 €
7. *Lagar Do Sobrado Picual, Lagar Do Sobrado, LDA. (Portugal)*. Variedad picual: 9 €
8. *Molino del Genil Premium Picual, Molino del Genil, S.L. (Sevilla)*. Variedad picual: 9 €
9. *Palacio de los Olivos Picual, Olivapalacios, S.L. (Ciudad Real)*. Variedad picual: 9,80 €
10. *Señorío de Camarasa, S.C.A. Santa Isabel (Jaén)*. Variedad picual: 10 €

A pesar de las dificultades en la producción, estos AOVES destacan por su calidad excepcional y precios accesibles, haciendo que el regalo de salud y sabor esté al alcance de todos. Además de la lista, la guía incluye también artículos y contenido gastronómico interesante así que se presenta como una lectura gastronómica de las más útiles, con prólogos de chefs destacados y artículos fascinantes sobre el mundo del AOVE. Este año, para regalar salud, se puede regalar AOVE de calidad.



Medio: Baco y Boca

Publicado: 21/12/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://bacoyboca.com/el-aove-el-regalo-mas-gastronomic...>

Audiencia: 560

Valor: 43€

El AOVE, el regalo más gastronómico y saludable - Baco&Boca

El AOVE, el regalo más gastronómico y saludable

El aceite de oliva virgen extra es una de las joyas de nuestra despensa, pero es mucho más que un ingrediente culinario, es cultura, es tradición y sostenibilidad

El aceite de oliva virgen extra es uno de los mejores productos gastronómicos de nuestra despensa. Un ingrediente culinario que distingue, que aporta matices, sabor y cualidades nutricionales únicas a cada bocado.

El apelativo de "oro líquido" define por sí mismo al AOVE. Una joya que por mucho tiempo ha sido minusvalorada, quizás por desconocimiento, quizás por falta de reconocimiento. Y es que, aunque en España somos un país olivarero (la producción de aceite de oliva supone el 70% de la producción de la UE y el 45% de la mundial) no siempre lo hemos valorado como se hace en otros países.

Esta tendencia, sin embargo, va cambiando con los años. Gracias, en parte, a la producción de aceites de oliva virgen extra premium, que se visten con etiquetas y envases de lujo y que convierten al AOVE algo más que un simple aceite. Más allá de la estética, además, no pocos productores, elaboradores y distribuidores del país, se afanan en subrayar que el aceite es mucho más. Es una tradición, un legado y una joya de nuestra gastronomía.

Pero el AOVE busca su lugar en la gama premium de productos gastronómicos. Como sucedió hace años con el mundo de los vinos. Y cuenta con muchas ventajas: sabor, estética, calidad y además salud. Y eso no tiene precio.

Es por todo ello, que el AOVE se ha convertido en el mejor regalo del año. Aquí va una selección de algunos de los mejores aceites de oliva virgen extra del país.

Monovarietales arbequina y picual de Olis Bargalló



Olis Bargalló arbequina y picual. Y su mágnum mítica.

Los monovarietales tempranos picual y arbequina de [Olis Bargalló](#) son los mejores aceites del año de la firma catalana, fundada en 1850. Unos AOVE que proceden de olivas tempranas elegidas y seleccionadas personalmente por Francesc Bargalló, CEO de la empresa, y prensadas a baja temperatura, con los últimos avances tecnológicos, para conseguir auténtico oro líquido. Este año, es el picual el más excepcional de sus monovarietales. Un aceite con gran fuerza y cuerpo, marcados matices y extraordinariamente aromático. Su sabor amargo y picante en garganta, lo hace ideal para tomar en crudo.

Por su parte, el arbequina temprano de Olis Bargalló es el resultado de una selección de las afrutadas y aromáticas olivas arbequinas procedentes tanto de la finca propia ubicada en Gelida (estas se destinan solo para las botellas mágnum), como también de la finca Castillo Mas del Señor, de

Bovera (Lleida). Un aceite dulce y suave, delicado, donde casi es imperceptible el amargo y el picante típico de otros aceites. Se puede llegar a percibir ligeramente olor a tomatera, hierba fresca y ligeramente, a plátano maduro, alcachofa y tomate. De baja estabilidad y alto porcentaje en linoleico.

Finca La Torre AOVE edición limitada ONE Hojiblanca



AOVE Finca La torre.

De la premiada almazara malagueña [Finca La Torre](#), este AOVE de edición limitada ONE Hojiblanca se presenta como una auténtica joya líquida. Elaborado con una selección de las mejores aceitunas hojiblanca en verde, recogidas antes del envero, este AOVE presenta un característico color verde, límpido y luminoso, y un aroma frutado intenso con recuerdos a hierba recién cortada y hoja de olivo. En boca aporta toques de almendra verde, manzana y cáscara de plátano. La botella, de vidrio transparente, está bañada con una protección ultravioleta diseñada para mantener más tiempo las propiedades del aceite. Un preciado AOVE de autor, perfecto para mejorar cualquier momento gastronómico.

Palacio de los Olivos Picual



Palacio de los Olivos picual.,

[Palacio de los Olivos](#) es uno de los aceites de oliva virgen picual más premiados internacionalmente (nº1 en el ranking mundial de EVOO World Ranking durante 6 años consecutivos). Gracias a las excelentes y singulares condiciones de suelo y clima donde se cultivan los olivos de cuyas aceitunas surge este aceite, y gracias a la extraordinaria labor que depositan en el cuidado y atención del olivar, consiguen un aceite absolutamente exquisito. Un AOVE de frutado verde intenso, con atributos positivos equilibrados de amargo y picante, y aroma y sabor fresco a hierbas y frutas verdes. Exquisito, sabroso y complejo.

Además, en cada botella de Palacio de Los Olivos también hay sostenibilidad económica, agraria, social y cultural, ya que se trata de un aceite de producción familiar elaborado en Almagro, Ciudad Real, en su finca Los Palacios, en singulares tierras calatravas. Sus productores han hecho de la calidad e innovación su seña de identidad al aplicar técnicas agrarias y productivas respetuosas con el medio ambiente y concienciadas con el impacto social. En sus 280 ha de olivar evitan la degradación medioambiental, aumentan la eficiencia de recursos y promueven estilos de vida sostenibles.

Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada



Campo de Biatia, de Baeza.

Considerado como el mejor aceite de oliva virgen extra de España por [EVOOLEUM](#), este picual de Baeza es auténtico oro verde. Una edición limitada y de cosecha temprana, procedente de aceitunas recolectadas en octubre. Elaborado por la S.C.A. [Oleícola Baeza](#), el Campos de Biatia es frutado intenso, con aromas a tomatara, almendra verde, alcachofa y hierba fresca, propios de la variedad picual. Es un AOVE especialmente rico en antioxidantes y polifenoles, con hasta 20 veces más cantidad de esos componentes, lo que lo hacen aún más saludable.

Para la elaboración de este aceite de oliva virgen extra, sus productores siguen un cuidado y riguroso proceso dirigido por técnicos tanto en el campo como en la almazara, seleccionando las mejores aceitunas de la variedad picual, en su estado óptimo de maduración y previa clasificación.

Mas Montseny Premium Coratina



AOVE Mas Montseny Premium Coratina.

Es el mejor AOVE catalán y el quinto del mundo, según los premios internacionales [EVOOLEUM](#) 2023. **Mas Montseny Premium Coratina** es además el primer aceite de la variedad coratina española que entra en el TOP100 de dicha guía. Un aceite que procede de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas. El aceite de la variedad Coratina lo denominan "Il Porfuomo" (el perfume), por su altísimo frutado y su complejidad aromática. Tiene notas secundarias de hierba cortada, burra, alcachofa, almendra, nuez y hierbas aromáticas como la salvia. Además, es un AOVE que destaca por su alta concentración de antioxidantes y polifenoles (más de 700) y tiene un alto contenido en ácido oleico (77%), y en oleocantal (con propiedades antiinflamatorias), lo que le convierte casi en un aceite "medicinal".

El Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico



Alma del Olivo, un hojiblanca ecológico.

Según la guía [EVOOLEUM](#), es uno de los mejores AOVE del país. Este **Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** pertenece a la gama de más alta calidad de la firma olivarera, cuyos olivares se encuentran en la Guardia (Toledo). Es un aceite que presenta unas características sensoriales y organolépticas excepcionales, fruto de unas olivas que nacen de los olivos de secano de la finca toledana. Un AOVE de altísima valoración, dulce y equilibrado, con un amargo medio y un picante algo más intenso y creciente. Presenta finalmente recuerdos retronasales a aromas silvestres. Un aceite, complejo, persistente y armónico.



Medio: Paperblog

Publicado: 21/12/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <http://es.paperblog.com/el-aove-el-regalo-mas-gastronom...>

Audiencia: 239.595

Valor: 786€

El AOVE, el regalo más gastronómico y saludable - Paperblog

El aceite de oliva virgen extra es una de las joyas de nuestra despensa, pero es mucho más que un ingrediente culinario, es cultura, es tradición y sostenibilidad

El aceite de oliva virgen extra es uno de los mejores productos gastronómicos de nuestra despensa. Un ingrediente culinario que distingue, que aporta matices, sabor y cualidades nutricionales únicas a cada bocado.

El apelativo de “oro líquido” define por sí mismo al AOVE. Una joya que por mucho tiempo ha sido minusvalorada, quizás por desconocimiento, quizás por falta de reconocimiento. Y es que, aunque en España somos un país olivarero (la producción de aceite de oliva supone el 70% de la producción de la UE y el 45% de la mundial) no siempre lo hemos valorado como se hace en otros países.

Esta tendencia, sin embargo, va cambiando con los años. Gracias, en parte, a la producción de aceites de oliva virgen extra premium, que se visten con etiquetas y envases de lujo y que convierten al AOVE algo más que un simple aceite. Más allá de la estética, además, no pocos productores, elaboradores y distribuidores del país, se afanan en subrayar que el aceite es mucho más. Es una tradición, un legado y una joya de nuestra gastronomía.

Pero el AOVE busca su lugar en la gama premium de productos gastronómicos. Como sucedió hace años con el mundo de los vinos. Y cuenta con muchas ventajas: sabor, estética, calidad y además salud. Y eso no tiene precio.

Es por todo ello, que el AOVE se ha convertido en el mejor regalo del año. Aquí va una selección de algunos de los mejores aceites de oliva virgen extra del país.

Monovarietales arbequina y picual de Olis Bargalló



Olis Bargalló arbequina y picual. Y su mágnun mítica.

Los monovarietales tempranos picual y arbequina de [Olis Bargalló](#) son los mejores aceites del año de la firma catalana, fundada en 1850. Unos AOVE que proceden de olivas tempranas elegidas y seleccionadas personalmente por Francesc Bargalló, CEO de la empresa, y prensadas a baja temperatura, con los últimos avances tecnológicos, para conseguir auténtico oro líquido. Este año, es el picual el más excepcional de sus monovarietales. Un aceite con gran fuerza y cuerpo, marcados matices y extraordinariamente aromático. Su sabor amargo y picante en garganta, lo hace ideal para tomar en crudo.

Por su parte, el arbequina temprano de Olis Bargalló es el resultado de una selección de las afrutadas y aromáticas olivas arbequinas procedentes tanto de la finca propia ubicada en Gelida (estas se destinan solo para las botellas mágnun), como también de la finca Castillo Mas del Señor, de Bovera (Lleida). Un aceite dulce y suave, delicado, donde casi es imperceptible el amargo y el picante típico de otros aceites. Se puede llegar a percibir ligeramente olor a tomatara, hierba fresca y ligeramente, a plátano maduro, alcachofa y tomate. De baja estabilidad y alto porcentaje en linoleico.

Finca La Torre AOVE edición limitada ONE Hojiblanca



AOVE Finca La torre.

De la premiada almazara malagueña [Finca La Torre](#), este AOVE de edición limitada ONE Hojiblanca se presenta como una auténtica joya líquida. Elaborado con una selección de las mejores aceitunas hojiblanca en verde, recogidas antes del envero, este AOVE presenta un característico color verde, límpido y luminoso, y un aroma frutado intenso con recuerdos a hierba recién cortada y hoja de olivo. En boca aporta toques de almendra verde, manzana y cáscara de plátano. La botella, de vidrio transparente, está bañada con una protección ultravioleta diseñada para mantener más tiempo las propiedades del aceite. Un preciado AOVE de autor, perfecto para mejorar cualquier momento gastronómico.

Palacio de los Olivos Picual



Palacio de los Olivos picual.,

[Palacio de los Olivos](#) es uno de los aceites de oliva virgen picual más premiados

internacionalmente (nº1 en el ranking mundial de EVOO World Ranking durante 6 años consecutivos). Gracias a las excelentes y singulares condiciones de suelo y clima donde se cultivan los olivos de cuyas aceitunas surge este aceite, y gracias a la extraordinaria labor que depositan en el cuidado y atención del olivar, consiguen un aceite absolutamente exquisito. Un AOVE de frutado verde intenso, con atributos positivos equilibrados de amargo y picante, y aroma y sabor fresco a hierbas y frutas verdes. Exquisito, sabroso y complejo.

Además, en cada botella de Palacio de Los Olivos también hay sostenibilidad económica, agraria, social y cultural, ya que se trata de un aceite de producción familiar elaborado en Almagro, Ciudad Real, en su finca Los Palacios, en singulares tierras calatravas. Sus productores han hecho de la calidad e innovación su seña de identidad al aplicar técnicas agrarias y productivas respetuosas con el medio ambiente y concienciadas con el impacto social. En sus 280 ha de olivar evitan la degradación medioambiental, aumentan la eficiencia de recursos y promueven estilos de vida sostenibles.

Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada



Campo de Biatia, de Baeza.

Considerado como el mejor aceite de oliva virgen extra de España por [EVOOLEUM](#), este picual de Baeza es auténtico oro verde. Una edición limitada y de cosecha temprana, procedente de aceitunas recolectadas en octubre. Elaborado por la S.C.A. [Oleícola Baeza](#), el Campos de Biatia es frutado intenso, con aromas a tomatera, almendra verde, alcachofa y hierba fresca, propios de la variedad picual. Es un AOVE especialmente rico en antioxidantes y polifenoles, con hasta 20 veces más cantidad de esos componentes, lo que lo hacen aún más saludable.

Para la elaboración de este aceite de oliva virgen extra, sus productores siguen un cuidado y riguroso proceso dirigido por técnicos tanto en el campo como en la almazara, seleccionando las mejores aceitunas de la variedad picual, en su estado óptimo de maduración y previa clasificación.

Mas Montseny Premium Coratina



AOVE Mas Montseny Premium Coratina.

Es el mejor AOVE catalán y el quinto del mundo, según los premios internacionales [EVOOLEUM](#) 2023. **Mas Montseny Premium Coratina** es además el primer aceite de la variedad coratina española que entra en el TOP100 de dicha guía. Un aceite que procede de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas. El aceite de la variedad Coratina lo denominan “Il Porfuomo” (el perfume), por su altísimo frutado y su complejidad aromática. Tiene notas secundarias de hierba cortada, burra, alcachofa, almendra, nuez y hierbas aromáticas como la salvia. Además, es un AOVE que destaca por su alta concentración de antioxidantes y polifenoles (más de 700) y tiene un alto contenido en ácido oleico (77%), y en oleocantal (con propiedades antiinflamatorias), lo que le convierte casi en un

aceite “medicinal”.

El Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico



Alma del Olivo, un hojiblanca ecológico.







Según la guía EVOOLEUM, es uno de los mejores AOVE del país. Este **Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** pertenece a la gama de más alta calidad de la firma olivarera, cuyos olivares se encuentran en la Guardia (Toledo). Es un aceite que presenta unas características sensoriales y organolépticas excepcionales, fruto de unas olivas que nacen de los olivos de secano de la finca toledana. Un AOVE de altísima valoración, dulce y equilibrado, con un amargo medio y un picante algo más intenso y creciente. Presenta finalmente recuerdos retronasales a aromas silvestres. Un aceite, complejo, persistente y armónico.



EL MUNDO

 [<https://n9.cl/rqb6rv>]

22 de diciembre de 2023

 Medio: Internet	 Sección: Lifestyle	 Espacio: 660 x 825 píxeles
 Usuarios únicos/mes: 598.000	 P.vistas: 4.000.000	 Valor publicitario: 4.086'00 €



Del lujo en la nieve de Armani a la mejor mezcalería de Madrid, estos son nuestros favoritos de la semana

¡Feliz Navidad! Frente al frío, estilo, siempre estilo. En una semana en la que irás de fiesta en fiesta, nuestras propuestas van desde alimentar tu hambre viajera con sueños posibles e imposibles hasta saciar tu sed de novedades con el mejor mezcal de la capital.

YODONA.COM

Actualizado Viernes, 22 diciembre 2023 - 14:30

Te guste o no te guste el frío, el caso es que está aquí, como las navidades. Con ellas han llegado los roscones, los regalos, los autorregalos y también el alterne non-stop. Por eso, nuestras propuestas de esta semana hablan de sueños pero también de ocasiones para el hedonismo más urbano; de planes de viaje (bien equipados) a quedadas con amigos, cerca de tu casa. Elijas lo que elijas, desde Yo Dona te deseamos la mejor de las navidades posibles. Seguro que las tienes muy merecidas. Nosotras también.



Un aceite de premio, un aceite de regalo

Que el aceite de oliva virgen extra es un regalo de la tierra y de la industria olivarera es asunto conocido. Un buen aceite con pan, con tomate, con un queso fresco o con lo que gustemos, eleva y completa un plato, le da categoría. Ahora que ya es indiscutible el valor de este 'oro líquido', cada vez se tiene más en cuenta a la hora de regalar, como un producto gourmet a la altura de embudidos, vinos y hasta sales. **La Casa del Aceite**, con tiendas online y físicas en Madrid y Jaén (Úbeda y Baeza) cuenta con un repertorio excelente donde elegir, con cajas regalo y formatos individuales muy cuidados, perfectos para completar una carta de deseos. Un ejemplo es **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, un picual jiennense de la SCA Oleícola Baeza, que ha quedado en segundo lugar del mundo en la octava edición de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards. Tiene un precio de 18,95 euros.

Regalos Navidad

Ver enlaces de interés 

En la Guía Evooleum 2024, 5 de los 10 mejores AOVE del mundo son españoles y todos a menos de 20 € - El buen vivir de Juan Luis Recio

El **Grupo Editorial Mercacei** es la editorial de referencia en el sector del aceite de oliva con tres décadas de trayectoria profesional, y acaba de editar la **Guía Evooleum** de los 100 Mejores AOVE del mundo reconocidos en los **Evooleum Awards**, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra organizados por **Mercacei** y la **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**.

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.



Dirigida a los consumidores de todo el mundo, profesionales del sector oleícola, canal HORECA y, en general, a todas aquellas personas interesadas en descubrir o profundizar en el apasionante mundo del AOVE, la Guía -de periodicidad anual y 10 000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra (puntuación obtenida en el concurso, variedad/es de procedencia, situación geográfica del olivar, volumen comercializable, datos de contacto del productor, certificaciones de calidad, etc.), acompañada de una imagen de la botella y una detallada nota de cata donde se describen las características organolépticas del zumo y los alimentos con los que marida. Además, cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, la olivicultura internacional, AOVE y gastronomía, las tiendas gourmet de virgen extra más bellas del mundo, tendencias gastro, oleoturismo, AOVE y salud, diccionario oleícola...

Para facilitar una lectura fácil e intuitiva, la **Guía Evooleum** ha creado más de 30 símbolos e

iconos interpretativos que hacen referencia a la puntuación obtenida por cada zumo, su procedencia, la Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP) a la que pertenece, la variedad de aceituna de la que se obtiene, el tipo de envase en el que se presenta, el volumen de producción y el sistema -y momento- de la recolección, la singularidad del entorno donde se ubica el olivar, el tipo de cultivo y de plantación, el sistema de producción, la cata y el maridaje; sin olvidar aquellos zumos que poseen Certificación Kosher y Halal.

Asimismo, los nueve AOVE ganadores de **Evooleum Best Packaging Design** en las categorías de Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail también tienen su espacio en la Guía con un tratamiento específico y diferenciado, reconociendo de este modo la gran revolución creativa producida en este segmento en los últimos años. Un concurso pionero en su género cuyo jurado -compuesto por destacadas personalidades del mundo de la moda, el diseño y la comunicación- sin duda está a la altura de los magníficos envases que visten a los mejores AOVEs del mundo. Sin olvidar el TOP10 AOVE del Mundo de Producción Limitada donde se reconoce a los mejores zumos con una producción inferior a 2500 litros; el TOP10 de los AOVE más Saludables del Mundo, según su contenido de polifenoles; y la Mejor Mujer Productora.

La **Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils** se puede encontrar en puntos de venta cualitativos -librerías y grandes superficies, establecimientos gourmet y tiendas delicatessen- y en el canal HORECA.



Además hay que señalar que en una campaña tan desafiante como la actual, con una de las cosechas más cortas de nuestra historia, la impresionante presencia de 61 vírgenes extra españoles -45 andaluces- entre los 100 mejores del mundo según la **Guía Evooleum 2024** es motivo de celebración, y evidencia la decidida apuesta por la excelencia llevada a cabo por los productores de nuestro país. Además, ¡dos de ellos están en el pódium! En el segundo y tercer puesto del TOP100 se encuentran **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada**, de **Baeza**, y el toledano **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico**.

Y como cada año la

Guía Evooleum

nos trae alguna que otra sorpresa. Por primera vez en las ocho ediciones de los Premios

Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra,

Evooleum Awards

, el título al mejor aceite de oliva virgen extra del mundo no recae ni en

España

ni en

Italia

, sino en

Sudáfrica

, con la etiqueta

De Rustica Estate Collection Coratina

. Conforman el resto del TOP100 #AOVE procedentes de otros 10 países (Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Turquía y Túnez) y de todos ellos, la recién estrenada guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.



Por último, de la mano de

Mercacei

, esta octava edición de la Guía Evooleum se presenta más gastor que nunca



. El prólogo lo protagonizan

Aponiente –Ángel León–

, con tres estrellas

Michelin

, y los chefs y copropietarios de los restaurantes

Compartir Bcn

y

Disfrutar Bcn

,

Oriol Castro Forns, Eduard Xatruch Cerro

y

Mateu Casañas

que, además, comparten la receta de sus aclamadas Aceitunas de Disfrutar en esta 'biblia'. Interesantes artículos como 'El arte de la cata a través de las escuelas' o, 'Las mujeres del AOVE alzan la voz' -entre otros- completan la edición. Y, como sorpresa final, el escritor jiennense

Antonio Muñoz Molina

,

Premio Princesa de Asturias

, firma el bello artículo 'El árbol de la abundancia', dedicado a sus vivencias en torno al olivo.



Medio: La Guía del Sibarita

Publicado: 28/12/2023

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://laguiadelsibarita.com/2023/12/28/los-10-mejores...>

Audiencia: 640

Valor: 68€

Los 10 mejores AOVes del mundo para regalar esta Navidad... ¡por menos de 10 €! - La Guía del Sibarita



¿En busca de 'EL REGALO' gourmet para estas navidades? El AOVE premium se presenta como una opción ideal, y la **Guía EVOOLEUM** (www.evooleum.com), en el aliado perfecto para encontrar los mejores del mundo, pero también los más económicos, porque la calidad de este producto no puede faltar en nuestras mesas aunque su precio haya aumentado -sin olvidar que no es el artículo que mayor incremento ha sufrido y que una botella de aceite dura mucho-.



En el TOP100 EVOOLEUM de este año hay 10 aceites de oliva virgen extra con un precio inferior a 10 €, dos de ellos, de hecho, pertenecen al TOP10. Estos son los que, en presentación de 500 ml, oscilan entre los 7,59 € y 10 €, ideales para incluir en la lista de regalos navideños o, simplemente, para no tener que prescindir de un excelente virgen extra en el desayuno. Todos están disponibles en sus respectivas tiendas *online*.

1. *Oliveira da Serra Gourmet*, de Sovena Consumer Goods, S.A. (Portugal). Variedad sikitita y koroneiki: 7'59 €
2. *1º de Cortijero*, de Viñaoliva, S.C. (Badajoz). Variedad arbequina, picual: 7'75 €
3. *De Rustica Estate Collection Coratina*, de De Rustica Olive Estate (Sudáfrica). Variedad Coratina: 8'44 € y en el TOP1 de esta prestigiosa guía.
4. *García de la Cruz Ecológico*, de Aceites García de la Cruz (Toledo). V. cornicabra, picual y hojiblanca: 8'50 €
5. *Almaoliva Bio*, de Almazaras de la Subbética, S.L.U. (Córdoba). Variedad picuda, picual y hojiblanca: 8'75 €
6. *Prólogo Picual*, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad picual: 9 €
7. *Lagar Do Sobrado Picual*, de Lagar Do Sobrado, LDA. (Portugal). Variedad picual: 9 €
8. *Molino del Genil Premium Picual*, de Molino del Genil, S.L. (Sevilla). Variedad picual: 9 €
9. *Palacio de los Olivos Picual*, de Olivapalacios, S.L. (Ciudad Real). Variedad picual: 9'80 €
10. *Señorío de Camarasa*, de S.C.A. Santa Isabel (Jaén). Variedad picual: 10 €

Si algo tenemos claro después de todos estos años, es que la **Guía EVOOLEUM** es mucho más que una lista, y puede ser el complemento perfecto junto a cualquiera de estas botellas de oro líquido para regalar a curiosos, sibaritas y amantes del AOVE. Además. Se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'90 euros. ¿La ponemos en lista para Papá Noel o los Reyes Magos?

Me gusta esto:

Me gusta Cargando...

CÓRDOBA**Medio:** Córdoba**Publicado:** 29/12/2023**Edición:** ALTO
GUADALQUIVIR**Sección:** SOCIEDAD**Audiencia:**
61.000**Difusión:** 5.817
Ejemplares**Valor:** 2.496€

Guía de almazaras de Córdoba 2023

ESCAPARATE DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Molino del Genil Premium Picual

Molino del Genil

- Córdoba.
- Picual.

Molino del Genil Premium Picual ha sido incluido en el Evooleum Top Legends. Este es solo uno de los premios que atesora este AOVE de fuerte personalidad, con un frutado intenso y picor y amargor medio-alto. En boca nos sorprende con notas de almendra, alcachofa, manzana verde y tomate.



Rincón Subbética Altitude

Almazaras de la Subbética

- Carcabuey.
- Hojiblanca.

Rincón de la Subbética Altitude fue reconocido como mejor aceite del mundo en la 'Guía Evooleum'. Este ecológico se caracteriza por su frutado verde muy intenso. Tiene una entrada en boca dulce, almendrado verde, amargo y picante de intensidad media, con notas herbáceas a tomillo y hierbabuena.



Venta del Barón

Mueloliva

- Priego de Córdoba.
- Hojiblanca y picuda.

La cata de Venta del Barón nos adentra en un frutado intenso de aceituna verde con notas herbáceas y reminiscencias a hortalizas como tomate y alcachofa. En boca es dulce, ligeramente amargo y picante en progresión. El retrogusto es almendrado. Muy complejo, equilibrado y armónico en todos sus atributos.



Rincón de la Subbética

Almazaras de la Subbética

- Carcabuey.
- Hojiblanca.

Elegido nuevamente mejor aceite del mundo por la reconocida The WBOO, este AOVE es un frutado verde muy intenso. Multitud de matices muestran su gran complejidad. Reminiscencias frutales y cítricas; sensaciones herbáceas y notas de hortaliza como la mata de tomate. Equilibrado y armónico.

CÓRDOBA**Medio:** Córdoba**Publicado:** 29/12/2023**Edición:** ALTO
GUADALQUIVIR**Sección:** SOCIEDAD**Audiencia:**
61.000**Difusión:** 5.817
Ejemplares**Valor:** 2.496€

Guía de almazaras de Córdoba 2023

LUQUE

ALMAZARA DE LUQUE SCA

CÓRDOBA



Instalaciones de la Almazara de Luque.

El valor añadido del aceite

Esta almazara pertenece a la Denominación de Origen Baena, gozando sus aceites de dicha calificación. Actualmente están integrados, en segundo grado, en Oleícola El Tejar y, de manera global, en la Cooperativa Almazaras de la Subbética para la venta de los aceites a granel. Asimismo, cuentan con la producción de orujos, que son llevados al mencionado El Tejar, tras la fusión entre esta y la Cooperativa Comarcal de Cabra.

Su objetivo principal es posicionarse en el mercado con sus marcas (tuvieron primero una, Abuchite, y ahora cuentan con Albenzaide y Montes de Luque), intentando alcanzar unas ventas mayores de aceite de oliva virgen extra envasado y lograr así el valor añadido del producto. Van por buen camino, pues acumulan diversos galardones, entre los que destacan el Premio Mezquita, Premio a los 10 mejores aceites Evooleum, Premios Denominación de Origen Baena, Premio Diputación de Córdoba o Premio Dorcio de Oro (Italia), entre otros.

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): 3,3 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: Hace 7 años se fusionaron las dos cooperativas de Luque (Santa Rita y Señora del Rosario) para dar lugar a esta.

CÓRDOBA**Medio:** Córdoba**Publicado:** 29/12/2023**Edición:** ALTO
GUADALQUIVIR**Sección:** SOCIEDAD**Audiencia:**
61.000**Difusión:** 5.817
Ejemplares**Valor:** 2.870€

Guía de almazaras de Córdoba 2023

MONTILLA / ALMEDINILLA

COOPERATIVA AGRÍCOLA LA UNIÓN (MONTILLA)

Defensa del cooperativismo

El funcionamiento de La Unión está marcado por la transparencia en la gestión, el impulso y la defensa del cooperativismo como medio para el desarrollo y el avance de la sociedad. Buscar la máxima rentabilidad para sus socios y la calidad e innovación en sus productos.

Como apasionados del aceite de oliva virgen extra, se centran en elaborar vírgenes extra de la mejor calidad. Mimando las aceitunas, al igual que con las uvas (pues son productores de vino), desde el campo a la almazara, y sin descuidar en absoluto su envasado. Las variedades típicas de su zona son la picual, conocida y con mucha personalidad, y la hojiblanca, con un carácter único y complejo. Invitan a vivir la experiencia de su marca si se es amante del aceite.

La ficha

Nombre:

Cooperativa Agrícola La Unión.

Dirección:

Avenida de Italia, 1.

Municipio:

Montilla.

Año de fundación:

1979.

Presidente/gerente:

Manuel Ruiz-Espejo Romero y

Francisco Fernández Jurado.

Producción estimada de aceite (media):

2,8 millones de kilos.

Marcas de su aceite:

Los Omeya.

**Principales mercados:**

Córdoba, Andalucía y España.

Cuestiones reseñables:

Almazara, lagar y laboratorio disponen de la última tecnología para garantizar que obtienen el mayor rendimiento y calidad de los frutos de sus terrenos.

MANUEL MOLINA MUÑOZ E HIJOS (ALMEDINILLA)

Compromiso y tradición

Esta cooperativa asegura que las mejores aceitunas nacen alrededor de su fábrica, en Almedinilla. Como familia con tradición y compromiso con la producción oleícola, llevan más de 170 años perfeccionando la técnica para extraer el mejor aceite (ya que la empresa actual es de mediados del siglo XX pero la almazara original data de 1850). Así, han introducido una producción integrada; gracias a ella, seleccionan la aceituna, la extraen con la máxima calidad, la envasan con esmero y la comercializan directamente. Manuel Molina Muñoz e Hijos apuesta por la producción y comercialización de aceite de alta calidad avalado por el Consejo Regulador de la DO Priego de Córdoba, así como por el aceite ecológico.

La ficha

Nombre:

Manuel Molina Muñoz e Hijos.

Dirección:

Calle Huertas, 8.

Municipio:

Almedinilla.

Año de fundación:

1950.

Presidente/gerente:

Juan Manuel Molina Aguilera.

Producción estimada de aceite (media):

1,7 millones de kilos.

Marcas de su aceite:

Fuentes Ribera y Manuel Molina.

**Principales mercados:**

España, UE, Asia y América.

Cuestiones reseñables:

Uno de sus hitos fue en 2020, cuando la prestigiosa revista de aceites 'Evooleum' escogió su aceite Fuente Ribera entre los diez mejores del mundo.

CÓRDOBA**Medio:** Córdoba**Publicado:** 29/12/2023**Edición:** ALTO
GUADALQUIVIR**Sección:** SOCIEDAD**Audiencia:**
61.000**Difusión:** 5.817
Ejemplares**Valor:** 2.870€

Guía de almazaras de Córdoba 2023

BUJALANCE / VILLANUEVA DEL REY

ALMAZARA VIRGEN DEL VOTO (BUJALANCE)

Premios a la excelencia

La Almazara Virgen del Voto emerge como una joya en el vasto mar de olivos de la campiña cordobesa, destacando por la producción de aceites de oliva vírgenes y extras de las variedades picual y arbequina. Su compromiso con la calidad se manifiesta en cada fase del proceso, desde el abonado de las plantaciones hasta la fabricación y la comercialización del aceite de oliva. La atención meticulosa a todos estos detalles ha llevado a que sus productos sean altamente apreciados por los consumidores. Su enfoque decidido en la búsqueda de la excelencia se refleja en la inclusión de sus vírgenes extra en la 'Guía Evooleum', así como en la obtención de numerosos premios, como el codiciado Mezquita Oro en el año 2022.

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

Marcas de su aceite:

Aceites Virgen del Voto.

**Principales mercados:**

Nacional e internacional.

Cuestiones reseñables:

Su historia y logros son un testimonio de la pasión y el compromiso que impulsa a esta almazara en la búsqueda constante de la perfección.

COOPERATIVA OLIVARERA SANTIAGO APÓSTOL (VILLANUEVA DEL REY)

Una dedicación inalterable

Esta cooperativa, ubicada en Villanueva del Rey, es el testimonio del esfuerzo colectivo de 500 socios, en su mayoría provenientes del Valle del Guadiato. Esta comunidad de agricultores se distingue por su arduo trabajo y dedicación inquebrantable, lo que se refleja en la producción de un aceite de oliva extra de excelente calidad, que se presenta bajo las marcas comerciales Dcoop y Cordoliva. Sus instalaciones están diseñadas a la perfección y cuentan con el acondicionamiento necesario para cumplir con las exigencias actuales de la producción. Además, diversifica sus servicios, al contar con una tienda de aceite y ofrecer la posibilidad de adquirir maquinaria, accesorios, consumibles y material relacionados 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):

100 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:

Cuenta con una tienda, donde se pueden adquirir sus diversos aceites de oliva de excelente calidad.

Revista gastronómica de actualidad

RVINOS Y RESTAURANTES

Enero de 2024

● **Medio:** Revista pág. 56-61

● **Sección:** Aceite de oliva

● **Espacio:** 399,00 cm²

● **Audiencia:**

● **Tirada:** 50.000

● **Valor publicitario:** 2.714'66 €



Condimento irrenunciable

Aceite de OLIVA

El aceite de oliva, componente fundamental de la gastronomía mediterránea, es apreciado tanto por su sabor como por los numerosos beneficios que aporta a la salud, y ahora, cuando su precio parece haberse disparado, es un buen momento para recordar y valorar sus propiedades, características y numerosas virtudes.

Fineprint



Hotel Arts

D.O.P. e I.G.P.

Las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) y la Indicaciones de Geográficas Protegidas (I.G.P.) son sellos de calidad distintivos de Europa, que cuentan con la garantía y protección de la Unión Europea.

- D.O. Aceite Campo de Calatrava
- D.O. Aceite Campo de Montiel
- D.O. Aceite de Baix Ebre-Montsià
- D.O. Aceite de L'Emporda
- D.O. Aceite de la Alcarria
- D.O. Aceite de la Comunitat Valenciana
- D.O. Aceite de La Rioja
- D.O. Aceite de Lucena
- D.O. Aceite de Madrid
- D.O. Aceite de Navarra
- D.O. Aceite de Terra Alta
- D.O. Aceite del Bajo Aragón
- D.O. Aceite Monterrubio
- D.O. Aceite Sierra de Moncayo
- D.O. Antequera
- D.O. Baena
- D.O. Estepa
- D.O. Gata-Hurdles
- D.O. Les Garrigues
- D.O. Montes de Granada
- D.O. Montes de Toledo
- D.O. Montoro-Adamuz
- D.O. Oli de Mallorca
- D.O. Poniente de Granada
- D.O. Priego de Córdoba
- D.O. Sierra de Cádiz
- D.O. Sierra de Cazorla
- D.O. Sierra de Segura
- D.O. Sierra Mágina
- D.O. Siurana
- D.O. Villuercas Ibores Jara
- I.G.P. Oli d'Eivissa
- I.G.P. Aceite de Jaén

Este año el aceite de oliva se ha convertido en un tema informativo recurrente debido a su precio, que, sometido a un rápido y progresivo encarecimiento, está alcanzando cifras históricas. La razón de dicho encarecimiento –alrededor de un 52%– hay que buscarla en una rigurosa sequía, con pocas esperanzas de cambio a medio plazo, y a una baja producción de aceite a nivel mundial.

Sin embargo, el aceite de oliva –ahora más oro líquido que nunca– continúa siendo uno de los pilares básicos de la Dieta Mediterránea, cuyo valor se vio reconocido de manera especial en el año 2020, cuando fue declarado Patrimonio Cultural de la UNESCO.

Para entender las diferencias existentes entre los distintos aceites de oliva, en cuanto a sabor y aroma, es necesario dirigirse a la materia prima, es decir, a la aceituna. En nuestro país, según Aceites de Oliva de España, se cultivan más de 200 variedades de aceituna, que dan lugar a distintos tipos de aceite de oliva virgen, y cada una de ellas aporta matices únicos. A continuación destacamos algunas de las más reconocidas.

- **Arbequina:** es la variedad característica de Cataluña (Tarragona y Lérida) y del Alto Aragón, aunque su cultivo ya se ha extendido por prácticamente todo el país. Da un aceite fluido y dulce, sin apenas sabores amargos o picantes. Presenta aroma afrutado de aceituna, manzana, plátano y almendra.



Fabrikasimf Freeppk



TIPOS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

El aceite de oliva resulta muy saludable en todas sus formas y estados; sin embargo, siempre es recomendable –sobre todo si se consume crudo– recurrir al aceite de oliva virgen extra, tanto por su intenso sabor como por sus propiedades. Dentro de estos aceites, encontramos diferentes tipos:

- **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE):** es este un zumo natural de aceituna, extraído exclusivamente por procedimientos físicos, que debe cumplir unos parámetros físico-químicos y reunir unas características organolépticas intachables.

- **AOVE verde:** aceite de oliva virgen extra que normalmente ha sido obtenido en mo-

mentos tempranos de maduración del fruto, y cuyo frutado recuerda a la aceituna verde, hierba recién cortada u hoja de olivo.

- **AOVE maduro:** aceite de oliva extra que normalmente ha sido obtenido de fruto en envero o maduro, y cuyo frutado recuerda a la aceituna u otras frutas maduras.

- **AOVE sin filtrar:** aceite que es comercializado directamente según se ha obtenido de la centrifuga vertical de la almazara, sin utilizar filtros de placas o arena para eliminar humedad o sólidos. Debe ser consumido en el plazo máximo de dos o tres meses desde su elaboración porque en caso contrario puede perder calidad.

- **Aceite de Oliva Virgen (AOV):** se trata del zumo natural de la aceituna, extraído exclu-

sivamente por procedimientos físicos, que debe cumplir unos parámetros físico-químicos y puede presentar leves defectos organolépticos de baja intensidad.

- **Aceite de Oliva Lampante (AOL):** es este un aceite procedente de la aceituna, extraído exclusivamente por procedimientos físicos, que resulta defectuoso por proceder de aceitunas degradadas o que han sido procesadas de forma incorrecta. Este tipo de aceite, según la normativa, no puede ser consumido directamente, sino que debe ser refinado.

- **Aceite de Oliva (AO):** aceite compuesto exclusivamente por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes en una pequeña proporción.



Los mejores AOVEs del mundo



Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 8ª edición de la Guía EVOOLEUM World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils, con los 100 mejores AOVEs del mundo, según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards. Cabe destacar que cinco de los 10 mejores AOVEs del mundo son españoles –y todos ellos cuestan menos de 20 €–, y en este prestigioso Top 100 encontramos la abrumadora presencia de hasta 61 vírgenes extra de nuestro

país. Sin embargo, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo no es ni español ni italiano, sino sudamericano. Se trata de De Rustica Estate Collection Coratina –con 97 puntos sobre 100–. El segundo mejor del mundo (y primer español) es Campos de Biatia La Dama íbera Edición Limitada, un picual jienense de la SCA Oleícola Baeza. Completa el podio Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la empresa castellano-

manchea Al Alma del Olivo. Los otros tres españoles del Top 10 ocupan el 5º, 6º y 10º puesto: Mas Montseny Premium Coratina, de la empresa tarraconense Mas Montseny, con siete generaciones de olivicultores a sus espaldas; y los AOVEs jienenses Supremo Royal, de Aceite Supremo, un proyecto rompedor llevado a cabo por dos jóvenes emprendedores de la provincia andaluza, y Pagos de Toral Selección Gourmet, de Pagos de Toral.

- **Cornicabra:** es la segunda variedad española en cuanto a superficie cultivada. La encontramos fundamentalmente en las provincias de Toledo, Ciudad Real y Madrid, aunque también la cultivan en las provincias de Cáceres y Badajoz. Ofrece aceites muy aromáticos, con frutado de aceituna y otras frutas como la manzana. En boca ostenta hojas notas herbáceas, como hoja de olivo, y un ligero sabor amargo.

- **Picudo:** es una de las grandes variedades andaluzas. Se da en Córdoba, Granada, Má-

laga y Jaén. Sus aceites son extraordinariamente aromáticos, con sabor frutado verde y notas de hoja de olivo.

- **Royal:** es una variedad autóctona de la provincia de Jaén, que se cultiva, concretamente, en las Sierras del Norte de la provincia. Sus aceites son dulces, muy afrutados, con notas de higuera.

- **Lechín de Sevilla:** es otra de las variedades más extendidas por Andalucía, con fuerte presencia en Sevilla, aunque también se cul-

tiva en Córdoba, Cádiz y Málaga. En sus afrutados aceites destaca el equilibrio entre tonos verdes, picor y amargo.

- **Blanqueta:** su cultivo es especialmente importante en la provincia de Alicante, aunque también puede encontrarse en Valencia, Murcia y Albacete. De color lechosa, sus aceites destacan por su sabor frutado, intenso picante e importante amargo.

- **Picual:** esta es la variedad más abundante, tanto en España como en todo el mundo. En

La importancia de la acidez

En los aceites extra vírgenes, es muy importante considerar el grado de acidez, ya que esta nos dará una idea de cómo ha sido cultivada, recolectada, almacenada y transportada la aceituna, y cómo se ha elaborado el aceite en la almazara. Hay que tener en cuenta que cuanto mejor sea todo el proceso, menor será la acidez del aceite de oliva virgen obtenido.

Un aceite de oliva virgen solo puede obtener un bajo grado de acidez a través de las técnicas de cultivo, recolección y elaboración, nunca a través de un proceso de refinado, pues perdería su condición de aceite virgen. Por ello no pueden compararse los grados de acidez de un aceite de oliva virgen, con un virgen extra o con un aceite de oliva. Si lo que se comparan son vírgenes, será mejor el de menor acidez.



Picos Pardos by Martini

nuestro país existen unas 900.000 hectáreas de superficie de producción de esta variedad, ubicadas principalmente en Jaén, Córdoba y Granada. Su cultivo se ha extendido a otras zonas, como Castilla-La Mancha. Su aceite posee una alta estabilidad, lo que le otorga una gran resistencia a las altas temperaturas en la cocina. Son aceites de gran personalidad, con mucho cuerpo, y notas de hoja de olivo, con un ligero picor y amargor.

- **Empeltre:** natural de Aragón, esta es una de las variedades que más se han extendido por todo el país. Se cultiva también en las Islas Baleares, Castellón, Tarragona y Navarra. Su nombre deriva de "empelt", palabra que en catalán significa "injerto".

- **Changlot Real:** esta variedad, típicamente levantina, concentra su producción en la Comunidad Valenciana. Genera aceites de oliva virgen muy afrutados, con picante intenso y amargo más matizado. Es una de las variedades reconocidas para elaborar aceites de oliva virgen extra amparados por la Denominación de Origen Comunidad Valenciana.

- **Castellana:** esta es una variedad originaria de Castilla-La Mancha que se cultiva fundamentalmente en las provincias de Guadalajara, Cuenca y Madrid. Es la única variedad aceptada en la elaboración de los aceites de oliva virgen extra de la Denominación de Origen de la Alcarria. Ofrece aceites frutados y muy aromáticos, con un picor característico y notas de hierba, hoja y plátano.*

Silversea



Demanda online

Como ya hemos señalado, el precio del aceite se está incrementando considerablemente; sin embargo, son pocos quienes aceptan de buen grado renunciar a su consumo, por lo que buscan nuevas estrategias. Entre estas, las posibilidades que ofrece Internet.

Según un análisis realizado por el comparador de precios online [idealoe.es](https://www.idealoe.es), la demanda de aceite de oliva a través de Internet experimentó un incremento del 207, en el periodo enero-julio de 2023. Esta misma plataforma afirma que el precio promedio del aceite de oliva de primeras marcas cuando se compra online es de 12,10 €, lo que supone un aumento de un 39% en relación con el año anterior. El responsable de Comunicación de [idealoe.es](https://www.idealoe.es), Kike Aganzo, considera que una buena solución para adquirir aceite a buen precio, sería la de comprar grandes cantidades, en envases tipo garrafa, cuando determinado aceite está de oferta.

Dos grandes salones

En 2024 daremos la bienvenida a dos grandes salones que tienen al aceite de oliva como gran protagonista. Este es el caso del World Olive Oil Exhibition, que se celebrará los días 26 y 27 de febrero en el Pabellón 1 de Ifema Madrid. Esta feria se ofrece como el encuentro mundial del aceite de oliva que congrega a los mayores operadores del comercio internacional de este producto.

En el transcurso del salón, los asistentes tendrán la oportunidad de conocer los mejores aceites de oliva del mundo y de contactar con productores y compradores. Asimismo, podrán participar en catas de las principales variedades de aceite de oliva, y de ampliar sus conocimientos asistiendo a una serie de conferencias temáticas.

Entre sus distintas actividades, el salón incluirá una zona especializada para catar los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra (Olive Oil Bar); un concurso especializado (Olive Oil Delicatessen Awards); un concurso de cocina para cocineros profesionales con el aceite como base (Galardones WOOE); la zona Gourmet Área donde el chef gallego Kike Piñeiro presentará sus creaciones con el aceite de oliva como protagonista, y el Curso sumiller, con 31 horas de duración y clases tanto teóricas como prácticas.

Por otra parte, es digno de mención también Futurooliva, salón bienal que celebrará su 13ª edición entre los días 23 y 25 de mayo. Esta feria, consolidada como una de las más importantes del sector oleícola a nivel provincial y andaluz, incluye también numerosas actividades organizadas en este caso en torno al olivar y al aceite de oliva virgen. Destacan las jornadas técnicas, *showcookings*, un concurso nacional de fotografía con la temática del olivo, y el concurso Futurochef, que busca futuras promesas de la cocina que destaquen en el uso del AOVE.

Freepik



03/01/2024

Regalos gastro para Reyes

Compras

SUSCRIBETE A NUESTRA NEWSLETTER

Al registrar su dirección de email, usted reconoce haber leído y aceptado la política de privacidad y las condiciones del portal .

Gracias por apuntarte a nuestra newsletter.

¿Qué quieres buscar?

19 Fotos

Regalos gastro para Reyes

A los 'foodies' no hay nada que nos guste más que un regalo en forma de comida o bebida. Aquí tienes algunas pistas para acertar con los apasionados por la gastronomía

03/01/2024 16:44 CET

© Adobe Stock

© Adobe Stock

Si aún no tienes muy claro qué regalar, nosotros te echamos una mano, porque de gastronomía y bebidas algo sabemos (jejeje).

Como buenos foodies que somos, en la redacción de ¡ HOLA ! Cocina, se nos ocurren mil y una ideas para acertar en Reyes con aquellos que se rinden ante un buen regalo gastronómico.

Leer más: Algunos de los mejores roscones para recibir a los Reyes Magos

Y si estás en este grupo o tienes amigos y familia que lo estén, con estas propuestas no vas a fallar, porque son experiencias 'disfrutonas' para comer y beber lo mejor de lo mejor.

Vinos, quesos, dulces , aceites, electrodomésticos, visitas a bodegas... todo esto cabe en una sorpresa con fondo gastro para acertar sí o sí. Tanto, que podemos asegurar que no admiten cambios porque a quien le obsequies con cualquiera de ellas ¡ va a alucinar !

Tienes regalos de todo tipo, para diferentes gustos y con distintos presupuestos, pero con los mejores sabores que te puedas imaginar. Aquí tienes nuestras recomendaciones de regalos espectaculares para Reyes.

©Delaviuda

Bombones de Delaviuda para amantes del chocolate

Estas fiestas la reconocida marca de turrone Delaviuda amplía su oferta con Time to Share , una propuesta para los amantes del chocolate que ofrece una experiencia única, a través de cuatro exclusivas recetas: Origin lovers, Liquor Lovers, Almond Lovers y Dessert Lovers -desde 7,49€ a 10,95€.

Origin Lovers se presenta con tres variedades de sticks de chocolate procedentes de Ecuador, México y Santo Domingo. Por su parte, Dessert Lovers ofrece una cuidada selección de bombones inspirados en los postres y tartas más universales - Cheesecake, Apple pie y Sacher-.

Liquor lovers son deliciosos bombones bañados en chocolate y rellenos de auténtico licor Ruavieja, tanto de hierbas, como crema o café. Y como broche de oro final, Almond lovers es una explosión de sabores con un corazón de almendra caramelizada, con tres sabores diferentes: praliné de frutos rojos, sabor limón y chocolate y caramelo.

delaviuda.com

©Casa Primicia

Vino, aceite y espárragos para regalar o regalarse

Vino y aceite, dos de los productos gastronómicos emblemáticos de la Rioja Alavesa, vienen juntos en un pack en edición limitada creado por Bodegas Casa Primicia para regalar (o regalarse).

El vino es Julián Madrid Reserva 2017, el tempranillo buque insignia de Bodegas Casa Primicia. El aceite, Flor de Primicia, un virgen extra herbáceo y fresco con regusto picante.

Una lata de espárragos blancos de Navarra completa este pack gourmet (38€) perfecto para regalar una experiencia gastronómica a la altura de una de las fiestas más entrañables del año.

bodegascasaprimicia.com

©Zoehm Restaurante Andreu Genestra

Experiencia Michelin en Zoëtry Hotel y Restaurante Mediterranean de Andreu Genestra en Mallorca

La guía Michelin acaba de conceder una estrella al restaurante Mediterranean del chef Andreu Genestra, ubicado en el interior del emblemático e histórico hotel de 5 estrellas Zoëtry Mallorca. Y, además le ha otorgado una estrella verde, en reconocimiento a su compromiso con la sostenibilidad en el campo gastronómico.

Está ubicado en una finca histórica del siglo XIV, que dista tan sólo 20 minutos de Palma. Su maravillosa huerta ecológica ocupa 2.500 metros cuadrados, y cuenta con una depuradora propia y un aljibe histórico que data de la época romana.

Un regalo excepcional de Reyes, para la temporada 2024 es sin duda una visita con alojamiento y comida o cena en este paraíso mallorquín, con una gastronomía basada en productos locales y técnicas culinarias actuales.

hyattinclusivecollection.com/es/resorts-y-hoteles/zoetry/espana/mallorca-balearic-islands/

©Lolea

Lolea, el perfecto aperitivo mediterráneo, una sangría con chispa

Lolea propone acompañar estos momentos especiales con alguna de sus variedades y aportar una chispa diferente a las celebraciones para disfrutar de las fiestas más frizzantes.

Elaborada con base de distintos varietales de vino de gran calidad, ingredientes naturales y una fina burbuja, es una bebida ligera, refrescante y perfecta para pasar tiempo junto a familia y amigos en estas fechas tan señaladas.

Puedes optar por Lolea N°2, una sangría frizzante realizada a base de cítricos mediterráneos, vino blanco joven y un toque de vainilla o por Lolea N°5, un aperitivo frizzante rosé, con la gracia y frescura de un blanco y la seriedad y profundidad de un vino tinto -precios desde 8€.

zamoracompany.com

©Fran Segura

Pastelería de lujo de Fran Segura & Co

El pastelero Fran Segura, inspirado en la repostería francesa, crea y diseña éclairs y postres naturales y artísticos, junto a Leticia, Rio y Gina. Y para estas fiestas ha lanzado una colección específica, que también incluye roscones, panettones y troncos de Navidad.

Un regalo dulce para deleitar a cualquiera por Reyes: éclairs diseñados a base de speculoos, garosella, coco, turrón, chocolate, haba tonka, naranja y crema tostada; roscones de chocolate de origen mexicano y de crema vainilla de origen Tahití o panettones clásico con naranja confitada y de chocolate origen Costa de Marfil.

franseguraco.com

©Bodega Valtravieso

Experiencias Club Catalia de la mano de Bodega Valtravieso

Esta Navidad, la bodega de Ribera del Duero sorprende con varias propuestas para regalar. Como su renovado Club Catalia, un proyecto que comenzó en 2008 y que ahora evoluciona hacia una comunidad más participativa ya que incluye diferentes niveles de membresía: Para Disfrutar, Para Explorar y Para Descubrir -desde 75€ a 150€.

Los tres ofrecen ventajas para los suscriptores como descuentos en la tienda online, acceso a contenido exclusivo y, en el caso de los planes de pago, envíos semestrales de vino -3 botellas en el Plan Explorar y 6 botellas en el Plan Para Descubrir-.

Además, los socios del Club Catalia podrán adquirir en exclusiva un estuche con los tres vinos incluidos en El Manifiesto, la propuesta más atrevida de la bodega, que incluye los originales vinos El Manifiesto 01, El Manifiesto 02 y El Manifiesto 03, un rosado que lanzan en primicia.

valtravieso.com

©Chocolates Pancraccio

Chocolates Pancraccio y Tamara Falcó tienen el regalo perfecto

Pancraccio, la marca española de chocolates premium, ha llegado a un acuerdo de colaboración con la aristócrata y socialité Tamara Falcó para la campaña navideña, que ha escogido con mimo y cariño una selección de chocolates para dar forma a un pack de edición limitada, que lleva su firma, para regalar estas próximas Navidades.

La nueva caja exclusiva de Chocolates Pancraccio x Tamara Falcó (50€) estará a la venta en la web del fabricante del hasta el 8 de enero, y está formada por distintos productos - los preferidos de la celebritie - que conforman una selección única. Algunos de ellos son novedades de la firma, como los pralinés de almendras y avellanas, y otros son clásicos de Pancraccio que ya seleccionó para su boda, como las rocas y crujientes, y las tabletas de chocolates puros y sabores.

pancraccio.com

©DCHEF

Caja sorpresa DCHEF, experiencias entre fogones

"Eres Chef y no lo sabes". Con esta declaración de intenciones, Dchef, creada por Sara Cruz, fiel defensora de la cocina de aprovechamiento, apuesta porque esta Navidad regales experiencias entre fogones. A través del envío de una caja mensual que incluye productos seleccionados de las mejores marcas de alimentación y una propuesta de receta sencilla, la marca busca potenciar la cocina en casa.

Se trata de un planazo inhouse para disfrutar tanto en familia, como uno mismo. El precio mensual es de 17,95€, pero para esta Navidad, ofrece la primera caja a solo 7,99€. Para acceder al descuento, la marca ha creado el cupón DCHEF10.

dchef.es

©Pago de Valdecuevas

Aceite de oliva virgen extra Pago de Valdecuevas

Uno de los mejores regalos gastro que podemos hacer ahora mismo es un buen aceite de oliva virgen extra y uno de ellos puede ser Pago de Valdecuevas, elaborado 100% con aceitunas de la variedad arbequina procedentes del olivar que la almazara posee en Valladolid.

Debido a las excepcionales condiciones climáticas y geográficas del olivar, su aroma es más intenso que la mayoría de los aceites elaborados con esta variedad. Además, posee una mayor cantidad de vitamina E y ácido oleico. Su aroma es una deliciosa combinación de hierba verde y almendra y en boca destaca los toques de cáscara de plátano. Es un aceite ideal para utilizar en crudo sobre el panes gourmet y para aderezar sopas frías, carpaccios, chocolates, repostería,

frutas acidas o embutidos ahumados (la caja de 3 unidades cuesta 36,76€).

pagodevaldecuevas.es

©Coravin

Dispositivos para conservar el vino

Este regalo entusiasmará a los wine lovers para conservar sus vinos preferidos. Coravin, líderes mundiales en conservación de vino, lanza dos nuevos colores de edición limitada dentro de su gama insignia Timeless: Deep Sea Blue y Mist.

Esta tecnología -desde 199€- permite que una aguja sin núcleo pase suavemente a través del corcho, extraiga el vino y lo reemplace con gas argón, que evita que el oxígeno entre en contacto con el vino. Una vez que se retira la aguja, el corcho simplemente se expande y recupera su forma normal, lo que permite que el vino se mantenga tan fresco como el día en que fue embotellado durante meses o incluso años.

Estos dispositivos permiten a los consumidores de vino cambiar a lo largo de la noche, o incluso tomar solo una copa de una botella de un vino más especial, y reservar el resto para otra ocasión.

coravin.com

©Paccari

Chocolates gourmet Pacari

Paccari es un chocolate orgánico producido en Ecuador, único por su proceso de producción sostenible del cacao y otros productos como frutas, hierbas aromáticas, flores y especies, cultivadas bajo procesos orgánicos y biodinámicos, en fincas certificadas.

Su modelo de negocio denominado "del árbol a la barra" cultiva una relación directa con alrededor de cuatro mil agricultores de pequeña escala, responsables de cuidar la biodiversidad y la calidad de los productos, compromiso que recibe un precio justo.

Un regalo perfecto para hacer en Reyes es su caja de cuero con 8 barras (50€) de diferentes sabores y porcentajes de cacao: hierbaluisa, sal y nibs, chile, arándanos, uvilla, banana, Esmeraldas región 60%, Manabí región 65%, Los Ríos 72% y Raw 70%.

paccari.com

©

Los 10 mejores AOVES por menos de 10 euros

El AOVE premium se presenta como una opción ideal, y la Guía EVOOLEUM es el aliado perfecto para encontrar los mejores del mundo, pero también los más económicos, porque la calidad de este producto no puede faltar en nuestras mesas aunque su precio haya aumentado.

En el TOP100 EVOLEUM de este año hay 10 aceites de oliva virgen extra con un precio inferior a 10 €, dos de ellos, de hecho, pertenecen al TOP10. Estos son los que, en presentación de 500 ml, oscilan entre los 7,50€ y 10€, ideales para incluir en la lista de regalos navideños. Puedes comprarlos en sus respectivas webs.

Oliveira da Serra Gourmet, de Sovena Consumer Goods, S.A. (Portugal). Variedad sikitita y koroneiki: 7'59 €

1º de Cortijero, de Viñaoliva, S.C. (Badajoz). Variedad arbequina, picual: 7'75 €

De Rustica Estate Collection Coratina, de De Rustica Olive Estate (Sudáfrica). Variedad Coratina: 8'44 € y en el TOP1 de esta prestigiosa guía.

García de la Cruz Ecológico, de Aceites García de la Cruz (Toledo). V. cornicabra, picual y hojiblanca: 8'50 €

Almaoliva Bio, de Almazaras de la Subbética, S.L.U. (Córdoba). Variedad picuda, picual y hojiblanca: 8'75 €

Prólogo Picual, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad picual: 9 €

Lagar Do Sobrado Picual, de Lagar Do Sobrado, LDA. (Portugal). Variedad picual: 9 €

Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil, S.L. (Sevilla). Variedad picual: 9 €

Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios, S.L. (Ciudad Real). Variedad picual: 9'80 €

Señorío de Camarasa, de S.C.A. Santa Isabel (Jaén). Variedad picual: 10 €

evooleum.com

©Vivanco

Experiencia 360 para disfrutar de la cultura del vino en Fundación Vivanco y su Museo

La Fundación Vivanco y su Museo de la Cultura del Vino es la única entidad española reconocida con el premio internacional 'Best of Special Achievement Award' en los 'Global Best Of Wine Tourism'.

Este complejo ofrece una experiencia 360 para descubrir uno de los destinos enológicos más espectaculares del mundo desde el viñedo hasta la copa. Vivanco recibe a locales y visitantes que buscan disfrutar del entorno y la cultura del vino. Conocerlo es posible tanto en visitas guiadas, como por libre, y diversas experiencias enológicas, ideales para regalar, algunas con degustación gastronómica incluida.

vivancoculturadevino.es

©Vorwerk

El robot de cocina más famoso del mercado

Thermomix® TM6 es el último modelo del popular robot de cocina multifuncional. Un electrodoméstico que se nos antoja como uno de los regalos estrella para Reyes.

Fusiona tecnología inteligente e innovación para proporcionar una experiencia culinaria excepcional y gustará a los apasionados de la cocina pero también a aquellos que dan sus primeros pasos, a los amantes de

la repostería, a los que buscan opciones saludables o a aquellos que disfrutan de recibir invitados en casa.

Con hasta 26 funciones y técnicas de cocina diferentes, este versátil robot hace que cocinar cualquier receta sea rápido y sencillo, permitiendo obtener resultados dignos de un experto y, además, cuenta con un aliado para que nunca falte inspiración en la cocina y para ayudarte a ser más eficiente. Nos referimos a la plataforma Cookido, con más de 90.000 recetas.

vorwerk.com

©Dehesa de los Llanos

Capacho con vino, queso, miel, aceite y nueces de Dehesa de los Llanos

Situada a 5 kilómetros de la ciudad de Albacete, la finca Dehesa de Los Llanos es conocida en todo el mundo por la calidad de sus productos, entre los que destacan sus internacionalmente reconocidos quesos.

Ha preparado este fantástico capacho de mimbre (79€), ideal para regalar, que incluye una botella de aceite de oliva virgen extra arbequina, una botella de vino tinto Mazacruz 2022, un queso manchego mediano con D.O., un saco de nueces, un bote de miel artesana de lavanda.

dehesadelosllanos.com

©Cervezas Alhambra

Manteles de lino creados por Ana Jarén inspirados en Cervezas Alhambra

La artista andaluza ha diseñado varias ilustraciones bordadas en tres manteles de lino, inspiradas en los sabores y aromas de la nueva Numeradas Serie Granada de Cervezas Alhambra.

"Miel y Romero", "Rosas" y "Botánicos" son las tres recetas, elaboradas sin prisa desde el respeto a las raíces de la marca. Creaciones cerveceras con sabores y aromas que evocan al florecer de la Alpujarra, los jardines del Generalife y los patios escondidos del Albaicín. En ellas se ha basado Ana Jarén para diseñar 3 manteles de lino bordados con ilustraciones.

Cervezas y manteles se comercializan en tres packs de edición limitada, a un precio de 29,50€ cada uno.

mahou-sanmiguel.com/tienda

©Breville

Airfryer Breville y especias de Just Spices

Los sets de freidora de aire específicos Breville Air Fryer y Just Spices son el regalo perfecto para sorprender a los que más queremos en el día de Reyes. Es la combinación perfecta para hacer la cocina más deliciosa.

Just Spices ha lanzado un conjunto de especias adecuadas para las airfryer de Breville. Sazonadores para patatas asadas, croquetas, pan de plátano, pollo, verduras y pescado están incluidos en este kit innovador, vegano y sin aditivos.

Además, este conjunto de productos incluye una guía digital para la freidora para sacarle el máximo partido y con numerosas recetas.

justspices.es

©De'Longhi

Regalo para los más cafeteros de la mano de De'Longhi

Para ellos está pensada la nueva máquina de café italiana superautomática Rivelia de De'Longhi (799€), cuya imagen es el actor Brad Pitt y es perfecta para tener en casa.

Posee el sistema Bean Switch, que permite intercambiar fácilmente los depósitos de grano y probar infinitas variedades de café; una pantalla táctil de 3,5 pulgadas; un sistema de personalización de la rutina de café basada en el modelo "Spotify" y una innovadora tecnología LatteCrema Hot, que proporciona una espuma fina y abundante.

delonghi.com



Medio: efeagro.com

Publicado: 04/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://efeagro.com/aceite-oliva-baeza-jaen-mejores-mun...>

Audiencia: 63.736

Valor: 629€

Un aceite de oliva de Jaén, una joya entre los mejores del mundo

Un aceite de oliva virgen extra (AOVE) procedente de los olivares de Baeza (Jaén), presentado en una botella de tintes iberos y romanos, es una de las joyas destacadas de la edición 2024 de la Guía Evooleum, de referencia en el sector.

El AOVE Campos de Biatia Dama Íbera salió de la cosecha temprana el pasado octubre y, como apunta a Efeagro el presidente de la cooperativa [Oleícola Baeza](#), Román León, "su aroma fuerte y su gusto agradable al paladar" lo convierten en un producto de gran calidad.

Muestra de ello es su segunda posición en la lista de los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo que ha elaborado Evooleum en su última y octava edición, solo superado por uno de la variedad coratina de origen sudafricano.

En cambio, el de la Dama Íbera tiene las características de la aceituna picual y viene en una botella de medio litro que rescata el pasado íbero-romano de Baeza, pues representa a Himilce, princesa de Oretania, territorio actual de la provincia de Jaén y Castilla-La Mancha.



Los diez mejores aceites de oliva virgen extra seleccionados por la Guía Evooleum 2024. Efeagro/Guía Evooleum

Aparte de esas reminiscencias históricas, el AOVE premiado muestra un aroma con notas de hierba fresca, tomatera, almendra y alcachofa.

Se vende en edición limitada de **unas 12.000 botellas de medio litro**, según León, que señala que se dirigen a las tiendas gourmé y a clientes particulares "muy exigentes", por el momento solo en España.

Fruto de la selección

El premio les ha hechos sentirse "contentos y orgullosos", ya que "compensa el esfuerzo que hacen al seleccionar el producto y buscar la mejor aceituna", comenta el presidente de la cooperativa que lo produce, formada por 425 socios.

León destaca que emplean "las últimas técnicas" de procesamiento, con **la maquinaria más avanzada**, sin alterar la temperatura del aceite, lo que explica la alta puntuación obtenida en el certamen (96 puntos sobre 100).

Desde que se conoció el galardón, afirma que han notado que las solicitudes y ventas se han incrementado "muchísimo", una noticia positiva en medio de una campaña que está siendo "bastante mala".

A falta de dos semanas para que culmine la recogida de aceituna en la zona, en la cooperativa se han topado con un volumen menor al esperado y eso significa que **los rendimientos finales serán "más bajos"**, entre dos y cuatro puntos por debajo de la media.

Ya no se trata solamente de la producción final que saldrá a la venta, sino también del impacto que esto ocasionará a toda la comarca, que vive de la agricultura.

León asegura que solo han podido contratar a menos de la mitad de las personas que normalmente recogen allí la aceituna y la falta de ingresos se notará

en el consumo, ya que "sin dinero la gente no gasta en ir a restaurantes ni en comprar maquinaria en el campo".

La sequía hace mella

La culpa la tiene la sequía, un problema acuciante en esa zona productora de Andalucía al igual que en otras muchas partes de España.

Para el conjunto de la campaña 2023/2024 se espera una [cosecha nacional de 765.300 toneladas](#), un 15 % más que en la anterior temporada pero todavía un 34 % por debajo de la media de las últimas cuatro.

El mayor temor de León es la falta de agua, puesto que "si no llueve, no habrá producción el año que viene" en el olivar de la comarca que, aunque depende del regadío casi al completo, se está quedando seco y no tendrá agua con la que abastecerse.

Una perspectiva trágica para una cooperativa que produce uno de los mejores aceites de oliva del mundo, según la **Guía Evooleum**, que ha reconocido 61 virgen extra españoles junto a los de otros once países como son Sudáfrica, Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Turquía y Túnez.

MEJOR ACEITE DE OLIVA CÓRDOBA | Un aceite de la Subbética, en el top 10 de los AOVEs de España

Un año más, el AOVE con origen en Córdoba ha obtenido el reconocimiento de la prestigiosa **Guía Evooleum**, que en su edición de 2024, sitúa a un aceite de olive virgen extra producido en la [Subbética](#) en el **top 10 de los AOVEs de España**. Se trata del aceite Rincón de la Subbética Altitude, producido por **Almazaras de la Subbética S.L.U.**, que ha obtenido **95 puntos sobre 100**, y ocupa el segundo podio de clasificación junto a otros seis aceites con sello nacional.

Esta variedad fabricada en la Subbética se ha convertido en un habitual en la prestigiosa publicación que cada año clasifica los mejores aceites del mundo y que ya en su edición de 2023 lo encumbró como el mejor AOVE ecológico a escala mundial.

Los mejores AOVEs de España

El podio de AOVEs en España está liderado, con 96 puntos, por Campos de Biatia La Dama Íbera Ed. Limitada (Baeza), de la variedad picual; y Al Alma del Olivo (Toledo), de la variedad hojiblanca, y que también ha sido encumbrado como el Mejor AOVE de producción ecológica del mundo.

Estos dos aceites de oliva virgen extra destaca además por ocupar el segundo y tercer puesto, respectivamente, del top 10 de Evooleum de los mejores AOVEs del mundo en su guía de 2024.

Aceite de oliva virgen extra CÓRDOBA

Los mejores AOVEs del mundo

La guía especializada selecciona cada año los 100 mejores AOVEs del mundo distinguiendo entre variedad de la aceituna y método de producción. El aceite de oliva virgen extra fabricado en España es, temporada tras temporada, uno de los referentes de la publicación, que en su edición de 2024 sitúa a cinco AOVEs españoles en el top 10 de los mejores aceites del mundo.

La medalla de oro en esta ocasión ha sido, sorpresivamente, para una variedad de coratina procedente de Sudáfrica, que por primera vez desbanca del primer puesto a los AOVEs españoles e italianos que siempre habían liderado la lista.

Estos son los 10 mejores AOVEs del mundo según la Guía Evooleum 2024:

1. **De Rustica Estate Collection Coratina** (97 puntos). Variedad: coratina. Southern Cape (Sudáfrica)
2. **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada** (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
3. **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
4. **Don Gioacchino** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

5. **Mas Montseny Premium Coratina** (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)
6. **Supremo Royal** (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)
7. **Monini Monocultivar Coratina Bio** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
8. **Azeite Sabiá Blend De Terroir** (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
9. **Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
10. **Pagos de Toral Selección Gourmet** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Agencia de noticias EUROPA PRESS
15/01/2024

Agenda Informativa de Europa Press para el 16 de enero (2)

MADRID, 8 (EUROPA PRESS)

Temas que configuran la agenda de actos e informaciones previstas para este martes, 16 de enero, agrupada en la sección de Economía-Laboral y Cultura:

ECONOMÍA-LABORAL

- 08.15 horas: En Davos (Suiza), el ministro para la Transformación Digital y de la Función Pública, José Luis Escrivá, participa en la sesión 'Europe's Rush to Innovate', en el Foro Económico Mundial en Davos, en la sala Aspen 3.
- 09.00 horas: En Madrid, Lazard Asset Management presenta sus perspectivas macroeconómicas y de mercado para 2024 de la mano del estratega jefe de mercados, Ronald Temple, y el gestor de renta variable, Bertrand Cliquet. En el hotel Fénix Gran Meliá (calle Hermosilla, 2).
- 10.00 horas: En Madrid, las principales asociaciones de sectores afectados por las falsificaciones en España asisten al informe Sicpa sobre fraude, en Velázquez 33, planta 6.
- 10.00 horas: En Madrid, JPMorgan Asset Management presenta su visión de los mercados para el primer trimestre de 2024. En Edificio Pirámide (Paseo de la Castellana 31, Madrid).
- 11.30 horas: En Madrid, el presidente de CEOE, Antonio Garamendi, y la presidenta ejecutiva de Randstad España, Ana Requena, presentan el informe elaborado por ambas instituciones 'Tendencias RRHH 2024'. En la sede de CEOE, calle Diego de León, 50.
- 12.30 horas: En Madrid, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, asiste al acto de inauguración de la Gala EVOOLEUM y entrega de premios. Espacio Rastro Madrid. Calle San Cayetano, 5.
- 12.30 horas: En Madrid, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, asiste al acto de inauguración de la Gala EVOOLEUM y a la entrega de premios, en el Espacio Rastro. Calle San Cayetano, 5.
- 16.00 horas: En Madrid, el ministro de Industria y Turismo, Jordi Hereu, se reúne con el presidente la Confederación Española de la Pequeña y Mediana Empresa (CEPYME), Gerardo Cuerva; a las 17.30 horas, recibe a la embajadora de EE.UU. en España, Julissa Reynoso; y a las 18.30 horas, se reúne con la presidenta de Faconauto, Marta Blázquez, en el Ministerio.
- 19.00 horas: En Madrid, el presidente de CEOE, Antonio Díaz Garamendi, participa en un encuentro de Deusto Law Alumni con antiguos alumnos de la Facultad de Derecho de Deusto. En la sede de Voxel School, calle Vascos, 25.

TURISMO

Temas del día de EFE España del martes 16 de enero de 2024 - Infobae

CONSTITUCIÓN DISCAPACIDAD

Madrid - Dos décadas después de que las asociaciones de personas con discapacidad pidieran borrar el término "disminuidos" de la Constitución, el pleno del Congreso aborda la iniciativa impulsada de forma conjunta por populares y socialistas para reformar el artículo 49 de la carta magna.

(Texto) (Foto) (Vídeo)

(El pleno comienza a las 15:00 horas)

LEY AMNISTÍA

Madrid - Superado la pasada semana el trámite de las enmiendas de totalidad, termina el plazo de presentación de enmiendas parciales a la proposición de ley de amnistía a la espera de si PSOE, Junts y ERC alcanzan acuerdos para modificar el texto inicial.

(Texto)(Foto)(Vídeo)

(El plazo de enmienda acaba a las 18:00 horas)

MENORES PORNOGRAFÍA

Madrid - El Consejo de Ministros estudia el 'Informe sobre la protección integral de menores frente al acceso a la pornografía en Internet', un documento que forma parte de la estrategia diseñada por el Gobierno para atajar este problema, que incluye el desarrollo de una ley y de un mecanismo de que exija la acreditación de ser mayor de edad para acceder a esos contenidos.

(Texto) (Foto) (Vídeo) (Directo)

ENFERMEDADES RESPIRATORIAS

Madrid - El pico de la gripe aún no ha llegado porque no se ha detectado una bajada notoria de casos, según el portavoz de la Sociedad Española de Médicos Generales y de Familia (SEMG), Lorenzo Armenteros, que considera "una osadía profetizar, con los datos actuales y un mínimo descenso, que la gripe ha tocado techo".

(Texto) (Recursos de archivo en www.lafototeca.com. Código 12477716 y otros)

JUVENTUD EMANCIPACIÓN

Madrid - El Consejo de la Juventud presenta la nueva edición del Observatorio de Emancipación con datos relativos al primer semestre de 2023, un estudio que refleja el porcentaje de jóvenes españoles que han podido independizarse, una variable que ha ido en continuo descenso a partir de la pandemia y cada vez más lejos de la media europea.

(Texto)

(El informe se presenta a las 10:00 horas)

TRIBUNAL CONSTITUCIONAL

Madrid - El pleno del Tribunal Constitucional estudia el amparo al líder de EH Bildu Arnaldo Otegi por el caso Bateragune y al exdirigente de Unidas Podemos Alberto Rodríguez por su condena por dar una patada a un policía durante una protesta en 2014 en La Laguna (Tenerife).

(Texto) (Foto) (Vídeo)

(Mudo para gráficos a las 9.30 horas)

MAR CONTAMINACIÓN

Madrid - La marea de pellets de plástico en la costa cantábrica a consecuencia del vertido del buque Taconao ha suscitado infinidad de reacciones sobre su impacto en la salud humana desde la política y el sector económico, pero ¿qué nos dicen quienes realmente han hecho estudios científicos y comprobaciones?

(Texto)

INMIGRACIÓN MEDITERRÁNEO

Palma - Unas 2.000 personas han desaparecido en los últimos cinco años tratando de llegar en pateras desde Argelia hasta las costas de Almería, Murcia, Alicante y Baleares, donde organismos públicos y ONG trabajan para tratar de aliviar el dolor de sus familias e identificar los pocos cuerpos que el mar devuelve.

(Texto) (Foto) (Vídeo)

CRISTÓBAL BALENCIAGA

Madrid - Disney+ presenta la serie 'Cristóbal Balenciaga' en una rueda de prensa a la que asiste el actor protagonista Alberto San Juan, los directores y creadores Jon Garaño, Aitor Arregi y Jose Mari Goenaga, además de la creadora y guionista, Lourdes Iglesias, entre otros.

(Texto)

DANIEL CALPARSORO

Madrid - 'El correo' es el último trabajo de Daniel Calparsoro, un thriller con elementos de comedia protagonizado por Arón Piper y María Pedraza, con José Manuel Poga y Nourdin Batán en el reparto, que presenta el equipo este martes.

(Texto) (Foto) (Vídeo)

DÍA CROQUETA

Madrid - Aunque el nacimiento de la croqueta fue en la Francia de principios del siglo XIX, el surgimiento de su Día Internacional (que se celebra hoy) hay que adjudicárselo a una española, la periodista Cristina Barbero, quien creó esta fecha celebrada desde España hasta la Patagonia para una campaña publicitaria. Pilar Martín.

(Texto) (Recursos de archivo en www.lafototeca.com. Código 21274544)

AGENDA INFORMATIVA

POLÍTICA

09:30h.- Madrid.- CONSEJO MINISTROS.- Reunión del Consejo de Ministros Palacio de la Moncloa. Rueda de prensa al finalizar la reunión. (Texto) (Foto) (Vídeo)(Directo)

10:00h.- Madrid.- CONGRESO MESA.- Reunión de la Mesa del Congreso. Congreso de los Diputados. (Texto)

10:30h.- Madrid. PARTIDOS PP.- El presidente del Partido Popular, Alberto Núñez Feijóo, preside la reunión de los grupos parlamentarios del PP del Congreso y del Senado. Senado. (Texto) (Foto) (Vídeo)

10:30h.- Madrid.- REINA CÁNCER.- La reina Letizia mantiene una reunión de trabajo con la Asociación Española contra el Cáncer (AECC) Sede de la AECC. C/ Teniente Coronel Noreña. (Texto)(Foto)(Vídeo)

12:00h.- Madrid.- CONGRESO PORTAVOCES.- Reunión de la Junta de Portavoces del Congreso. Congreso de los Diputados. Ruedas de prensa de los portavoces de los grupos. (Texto) (Foto) (Vídeo)

12:00h.- Madrid.- INFORME ELCANO.- El Instituto Elcano presenta el informe "España en el mundo en 2024: perspectivas y desafíos" Espacio Bertelsmann (c/ O'Donnell no 10, Madrid) (Texto)

12:30h.- Madrid.- ESPAÑA SUDÁFRICA.- La vicepresidenta segunda y Ministra de Trabajo y Economía Social, Yolanda Díaz, mantiene una reunión con la embajadora de Sudáfrica en España, Sankie Mthembu-Mahanyele, en la sede del Ministerio.

18:00h.- Madrid.- LEY AMNISTÍA.- Concluye el plazo para registrar enmiendas al articulado de la proposición de ley de amnistía. Congreso. (Texto)

19:00h.- Madrid.- CONSTITUCIÓN ANIVERSARIO.- El expresidente del Gobierno Felipe González y el exdirigente socialista Eduardo Madina participan en un homenaje a la Constitución, que cumple 45 años, en la X Jornada "Gregorio Peces-Barba" Caixa Forum Madrid. Auditorio. (Texto)

ECONOMÍA

10:00h.- Madrid.- CASO RATO.- Prosigue en la Audiencia Provincial el juicio por el origen de la fortuna del exvicepresidente del Gobierno Rodrigo Rato Audiencia Provincial, c/ Santiago de Compostela.

10:00h.- Madrid.- FRAUDE EMPRESAS.- Rueda de prensa en las oficinas de Sicpa Spain con expertos de los sectores económicos más afectados por las falsificaciones y fraude y principales cuerpos de defensa, en la que participan la Asociación Nacional de Perfumería y Cosmética, la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, la Asociación para la Defensa de la Marca, la Policía Nacional o la Guardia Civil. (Texto).

10:30h.- Barcelona.- FERIA AUDIOVISUAL.- Integrated System Europe (ISE), la feria de tecnología audiovisual e integración de sistemas más importante del mundo, que se celebra anualmente en Barcelona, presenta todos los detalles de su próxima edición. Av Maria Cristina. Sala de prensa de Fira de Barcelona. Hall 8. (Texto) (Foto)

12:30h.- ACEITE PREMIOS.- El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, asiste al acto de inauguración de la Gala EVOOLEUM y a la entrega de premios, en el Espacio Rastro, en Madrid. C/ San Cayetano, 5.

13:00h.- Madrid.- REDES ELÉCTRICAS.- La Asociación para la Transición Energética (ATE) presenta el documento 'Redes eléctricas: Necesidad, urgencia y desafíos'.

16:00h.- Madrid.- INDUSTRIA CEPYME.- El ministro de Industria y Turismo, Jordi Hereu, se reúne con el presidente la Confederación Española de la Pequeña y Mediana Empresa (CEPYME), Gerardo Cuerva, en la sede del Ministerio.

17:30h.- Madrid.- ESPAÑA EE.UU..- El ministro de Industria y Turismo, Jordi Hereu, recibe a la embajadora de EE.UU. en España, Julissa Reynoso, en la sede del Ministerio.

18:30h.- Madrid.- INDUSTRIA FACONAUTO.- El ministro de Industria y Turismo, Jordi Hereu, se reúne con la presidenta de Faconauto, Marta Blázquez, en la sede del Ministerio.

JUSTICIA Y SEGURIDAD

09:30h.- Bilbao.- AGRESIÓN AMOREBIETA.- La Audiencia de Bizkaia celebra la segunda sesión del juicio a los siete hombres acusados de dar una brutal paliza a un joven que quedó en coma y permanece en estado vegetativo desde el 24 de julio de 2021 en Amorebieta (Bizkaia), con las declaraciones de los ertzainas que investigaron el caso. Palacio de Justicia

10:00h.- Madrid.- TRIBUNAL CONSTITUCIONAL.- El pleno del Tribunal Constitucional estudia el amparo al líder de EH Bildu Arnaldo Otegi por el caso Bateragune y al exdirigente de Unidas Podemos Alberto Rodríguez por su condena por dar una patada a un policía durante una protesta en 2014 en La Laguna (Tenerife). Tribunal Constitucional. (Texto) (Foto) (Vídeo)

10:30h.- Sevilla.- DEFENSA ACCIDENTE.- Rueda de prensa de Luis Romero, abogado de un soldado muerto durante unas maniobras en Cerro Muriano. Hotel Meliá Colón. C/Canalejas, 1 (Texto) (Foto) (Vídeo)

11:30h.- Osuna (Sevilla).- POLICÍA NACIONAL.- El secretario de Estado de Seguridad preside en Osuna (Sevilla) el acto de homenaje al primer superintendente general de la Policía General del Reino. Casa natal de José Manuel de Arjona. C/Sevilla, 37

12:00h.- CARRERA FISCAL.- Madrid.- El ministro de la Presidencia, Justicia y Relaciones con las Cortes, Félix Bolaños, inaugura el curso selectivo de la 62a promoción de acceso a la carrera fiscal. Centro de Estudios Jurídicos. Calle de Juan del Rosal, 2. (Foto) (Vídeo)

13:00h.- Madrid.- ESPAÑA CAMERÚN.- La ministra de Defensa, Margarita Robles, mantiene una reunión, por videoconferencia, con el ministro de Defensa de Camerún, Joseph Beti Assomo, para firmar un Acuerdo de Cooperación en Materia de Defensa entre ambos países.

SOCIEDAD

9:30h.- Madrid.- MENORES PORNOGRAFÍA.- El Consejo de Ministros estudia el 'Informe sobre la protección integral de menores frente al acceso a la pornografía en Internet' (Texto)

10:00h.- Madrid.- JUVENTUD EMANCIPACIÓN.- El Consejo de la Juventud presenta la nueva edición del Observatorio de Emancipación con datos relativos al primer semestre de 2023. Sede del CJE C/Montera 24, pta 6 (Texto)

11:00h.- Madrid.- MINISTERIO IGUALDAD.- La Federación Plataforma Trans y Euforia Familias Trans-aliadas ofrecen una rueda de prensa para informar de la presentación de un recurso contencioso administrativo contra el real decreto de nombramiento de Isabel García como directora del Instituto de las Mujeres Ministerio de Igualdad

11:15h.- Madrid.- SÍNDROME DOWN.- Presentación de la Fundación Alex Rivera, una iniciativa social pionera a nivel mundial, fundada por Carlos Rivera, hermano de Álex Rivera (37 años, síndrome de Down) cuyo objetivo es mejorar la calidad de vida de las personas adultas con Síndrome de Down a través de la tecnología y la inteligencia artificial. Torre Picasso, planta 43

12:00h.- Madrid.- INNOVACIÓN MUNICIPIOS.- La ministra de Ciencia, Innovación y Universidades, Diana Morant, se reúne con el copresidente de la Red Innpulso y alcalde de Viladecans, Carles Ruiz, en la sede del Ministerio.

12:00h.- Madrid.- DEFENSOR PUEBLO.- La ministra de Inclusión, Seguridad Social y Migraciones, Elma Saiz, se reúne con el Defensor del Pueblo, Ángel Gabilondo, en la sede del Defensor del Pueblo, en Madrid.

13:00h.- Madrid.- RESERVA AGUA.- Ministerio para la Transición Ecológica informa del estado de los embalses y la reserva hídrica en España . (Texto)(Infografía)

15:00h.- Madrid.- CONSTITUCIÓN DISCAPACIDAD.- El pleno del Congreso debate la toma en consideración de la iniciativa impulsada por el PP y el PSOE para reformar el artículo 49 de la Constitución y eliminar el término disminuidos. Senado. (Texto) (Foto) (Vídeo)

16:30h.- Madrid.- RETO DEMOGRÁFICO.- La vicepresidenta tercera y Ministra para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, Teresa Ribera, preside, de forma telemática, la conferencia sectorial de Reto Demográfico.

17:00h.- Madrid.- PERSONAS SIN HOGAR.- HOGAR SÍ y Provivienda organizan un encuentro con periodistas para abordar la realidad y los mitos sobre el sinhogarismo y resolver dudas sobre el fenómeno Espacio ECOOO. C/ de la Escuadra, 11,

19:00h.- Pamplona.- CINE CIENCIA.- El físico Pedro Miguel Etxenike ofrece una charla dentro del ciclo Cine y Ciencia antes de la proyección de la película 'Oppenheimer'. Golem Baiona

19:00h.- Barcelona.- VIVIENDA PROYECTO.- La ministra de Vivienda y Agenda Urbana, Isabel Rodríguez, interviene en la presentación del Proyecto Embarriados de la Fundación COTEC, en la Casa Seat, en Barcelona. Pg. De Gràcia, 109.

19:00h.- Málaga.- PREMIO PERIODISMO.- Los periodistas Gervasio Sánchez, Alicia Alamillos y Diego Menjíbar recogen el XIX Premio Internacional de Periodismo Manuel Alcántara, convocado por la Universidad de Málaga, Diario Sur y la Fundación Manuel Alcántara. Av. Cervantes, 2

CULTURA Y ESPECTÁCULOS

10:30h.- Madrid.- CRISTÓBAL BALENCIAGA.- Presentación de la serie 'Cristóbal Balenciaga', protagonizada por Alberto San Juan. Hotel Four Seasons (Texto) (Foto) (Vídeo) (Photocall a las 10:00h. y rueda de prensa a las 10:30h)

10:00h.- Barcelona.- CIRCO CONTEMPORÁNEO.- La prestigiosa compañía australiana Circa presenta su espectáculo de circo contemporáneo 'Humans 2.0', del que ofrecerá 10 funciones en el Teatre Coliseum Teatre Coliseum.(Texto)

11:30h.- Madrid.- DANIEL CALPARSORO.- Presentación de 'El correo', de Daniel Calparsoro, un thriller con elementos de comedia protagonizado por Arón Piper y María Pedraza, que se estrena este viernes, 19 de enero. Hotel Urso (Texto) (Foto) (Vídeo)

12:00h.- Madrid.- INSTITUTO CERVANTES.- El Instituto Cervantes celebra el Legado a la Caja de las Letras en homenaje a Juan Grijalbo. Instituto Cervantes (Texto).

12:00h.- Barcelona.- ANTIC TEATRE.- El Antic Teatre presenta la programación de la nueva temporada y explica su actual situación administrativa. Antic Teatre (Texto)

12:00h.- Sevilla.- BIENAL FLAMENCO.- Presentación del cartel de Miquel Barceló para la Bienal de Flamenco de Sevilla Ayuntamiento de Sevilla

12:00h.- Bilbao.- ÓPERA ABAO.- Presentación de la ópera 'El rapto del Serrallo' de W.A. Mozart, que se pondrá en escena en Bilbao los días 20, 23, 26 y 29 de enero. Sede ABAO.

12:00h.- Astigarraga.- TEMPORADA SIDRA.- Acto de apertura de la temporada de sidra al 'txotx' correspondiente al XXXI Sagardo Berriaren Eguna (Día de la sidra nueva) en Astigarraga, que marca el inicio oficial de este tipo de cata en Gipuzkoa y tiene este año de invitado a Iñigo Etxezarreta, del grupo musical En Tol Sarmiento (ETS). Centro cultural Erribera (Kontxa Etxeberria plaza) (Texto) (Foto)

16:00h.- Madrid.- MINISTRO CULTURA.- Ernest Urtasun mantiene una reunión con el sector cultural sobre el desarrollo del Estatuto del Artista (Texto). El ministro hará declaraciones a los medios.

16:00h.- Madrid.- CAMILA SOSA.- La autora argentina Camila Sosa, autora de la premiada novela 'Las malas', presenta en rueda de prensa por zoom su nueva obra, 'Tesis de una domesticación', una historia que cuestiona, desde una mirada diferente, los vínculos de la familia, las mujeres y sus estereotipos

16:30h.- Barcelona.- SALUD ARTE.- Presentación del programa 'Obrint Portes', destinado a adolescentes con cáncer e impulsado por el Museo Nacional de Arte de Cataluña (MNAC) y el Hospital Vall d'Hebron Museu Nacional d'Art de Catalunya (av. dels Muntanyans, s/n) (Texto).

21:00h.- Madrid.- PREMIOS IRIS.- Gala de los 25 años de los Premios Iris de la Academia de Televisión y de las Ciencias y las Artes del Audiovisual, que desvelarán los ganadores de esta edición, en la que el premio a la Trayectoria se entregará a Pedro Piqueras. Gran Teatro CaixaBank Príncipe Pío (Texto)

EFE

slp/edr/jls/jlg

Redacción EFE Nacional (34)913 46 71 86

Puede escribir a nacional@efe.com para contactar con nuestra redacción.

En www.efeservicios.com encontrará toda la producción multimedia de la Agencia EFE y su Agenda Mundial, un listado actualizado de actos informativos programados.

Para cualquier otro producto o servicio, contacte con clientes@efe.com o llame al +34 91 3467245

15/01/2024

Un oli del Morell, el primer català entre els 10 millors del món

Un oli del Morell, el primer català entre els 10 millors del món

Un oli del Morell, el primer català entre els 10 millors del món

Es tracta del Premium Coratina, que es produeix al Mas Montseny

El molí de Mas Montseny acull visites per conèixer el procediment d'elaboració del seu producte. | Mas Montseny

per Nació , Tarragona | 15 de gener de 2024 a les 14:30 |

Els premis Evooleum , que cada any reconeixen els 100 millors olis de 24 països, han col·locat per primer cop un oli català entre els 10 més puntuats. És el Premium Coratina , del Molí de Mas Montseny, al Morell , que amb 95 punts s'ha col·locat només dos per sota del guanyador, el sud-africà De Rustica Estate Collection Coratina .

No és casualitat que tots dos siguin de la mateixa varietat d'oliva, ni que la meitat dels 10 primers del rànquing també ho siguin. Segons diu Roger Catà, director de Mas Montseny , en declaracions a NacióTarragona , és el porfuomo el que busquen els entesos que formen part dels jurats dels concursos i ells són els únics que el tenen a tot l'Estat .

"És una variant molt aromàtica, que en boca és molt potent, amb un to picant, però també tocs de dolçor i estringències", explica Roger Catà , que el va anar a buscar al sud d'Itàlia per la seva fama d'oli medicinal i les seves aromes secundàries d'herba, ruca, carxofa, ametlló, nou, timó i sàlvia. El del Morell ha estat el cinquè més puntuat , en un top 10 que l'integren quatre olis d'Itàlia, quatre més de l'estat espanyol i un de sud-africà.

Precisament demà dimarts se celebra a Madrid la gala internacional de lliurament de premis. En total hi concuren més d'un miler d'olis i els premis, consistents en promoció de les marques guanyadores, s'atorguen al top 10 i als millors de cada país.

El Premium Coratina surt d'un molí creat després de la guerra civil, als anys quaranta. D'allà ha sortit l'oli padrí, en aquest cas de la varietat arbequina, que ha guanyat sis premis de la fira de l'oli de Catalunya i que enguany torna a estar nominat. "Estem molt contents", comenta Roger Catà, que rebrà el premi en una cerimònia en la que hi prendrà part el ministre espanyol d'Agricultura, Luis Planas .

El ministro Planas cree que se superará la producción aforada de aceite de oliva - Agrónoma

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha mostrado «optimista» de cara a la campaña de aceite de oliva de este año, al tiempo que ha defendido que **los hogares españoles mantienen su consumo** a pesar del alza de los precios.

«En un momento de precios altos, **las familias españolas siguen consumiendo aceite de oliva**. Es importante potenciar el consumo interno, pero también a nivel internacional», ha asegurado el titular de Agricultura durante la entrega de los premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra en la gala Evooleum Awards, donde ha valorado que el aceite de oliva esté «tan arraigado» en los hogares españoles.

Respecto a la campaña de aceite de oliva de este año, **Planas confía en que la de este año sea mejor que la pasada**. «Soy optimista de cara al futuro y la previsión es que la campaña de este año sea superior a la anterior. Veo que posiblemente podamos superar las cifras iniciales de los aforos», ha asegurado, [en contra de lo que cree la mayoría del sector](#).

«A duras penas llegaremos a lo aforado en esta campaña a nivel nacional, porque en Jaén es muy probable que no lleguemos, y si se hace, será muy justo», explicaba hace escasos días el gerente y portavoz de Asaja Jaén, Luis Carlos Valero. **El aforo del Ministerio de Agricultura se sitúa en 765.300 toneladas**.



Recogida de aceitunas / DO Estepa

En concreto, Planas ha recordado que durante la campaña 22-23 se registró una bajada significativa del 55% de la producción, **hasta alcanzar las 666.000 toneladas**, pero se ha mostrado optimista para este año, ya que aspira a que esta campaña se acerque a las 800.000 toneladas.

Respecto al **incremento de los precios del aceite de oliva**, el ministro de Agricultura ha reconocido su «preocupación por los precios no solo en origen, sino también para el consumidor».

Un aceite sudafricano, el mejor del mundo

De esta forma, Planas fue el encargado de entregar el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, que recayó en el sudafricano De **Rustica Estate Collection Coratina**, que se ha coronado como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE).

En concreto, por primera vez en las **ocho ediciones de estos premios internacionales** a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

Por su parte, el mejor AOVE de España ha recaído en esta edición en **'Campos de Biatia La Dama Íbera'** Edición Limitada de Jaén.

Durante la gala también se dieron a conocer los 10 **AOVES más saludables del mundo**, mientras que el galardón que reconoce a la mejor mujer productora y que pone en valor el trabajo de la mujer en el sector ha recaído en María José Toral de Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), y el chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello fue reconocido como embajador del AOVE en restauración.

Ámbitos

El Gobierno espera una producción final de aceite de oliva de cerca de las 800.000 toneladas, levemente por encima del aforo previsto - Agroinformacion

La producción final de aceite de oliva en la campaña 2023-2024 puede acercarse a las 800.000 toneladas, una cifra superior a la inicial estimada, según el [ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas](#).

El ministro, que ha participado en la entrega de los premios Evooleum a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, ha señalado que «posiblemente» se podrán superar las cifras iniciales de los aforos, en un principio situados en torno a las 765.000 toneladas.

Planas, tras insistir en el contexto marcado por el impacto del [cambio climático](#), ha destacado que «lo importante es el valor creado» por este producto, ya que en la campaña 2022-2023 su valor ascendió a 3.918 millones de euros, el 43% más que la media de las seis campañas anteriores.



«Me preocupa la

[estabilidad de los precios, no solo en origen sino también para el consumidor](#)

«, frente a las continuas subidas y bajadas «muy significativas», en especial las caídas de precio en los últimos años por las menores lluvias y las altas temperaturas en época de floración, ha apuntado Planas.

A pesar del encarecimiento del aceite de oliva, ha considerado que la disminución del consumo «ha sido muy inferior a lo que podía haber significado en cualquier otro producto», debido a que en la cadena se ha mantenido «una disciplina», a sabiendas de que la «elevación persistente (del precio) podía afectar a las familias con menor capacidad adquisitiva».

El titular de Agricultura ha subrayado la contribución del aceite de oliva a una dieta saludable, pues representa «una forma de alimentar, vivir y crecer» que desarrolla España y otras muchas zonas del mundo.

Como primer productor mundial, España tiene 31 figuras de calidad como denominaciones de

origen e indicaciones geográficas protegidas, y, de todo lo que se produce, el 52% es virgen extra y el 82% virgen, una muestra del «buen hacer y de la excelente calidad del aceite de oliva».

«En un momento de precios altos, las familias quieren seguir consumiendo aceite de oliva, por lo que es importante seguir potenciando el consumo interno, europeo e internacional», ha abundado el ministro.

Y ha insistido en la importancia de promocionar este producto y abrir posibilidades de negocio en otras regiones como América y Asia, donde el progreso ha sido «muy notable».

PRIMER PREMIO PARA UN ACEITE SUDAFRICANO

Asimismo, la nueva edición de los premios Evooleum ha reconocido a 100 aceites premiados, seleccionados entre 980 muestras, proceden de 12 países: España, Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.



Estos premios permiten ver la evolución del sector también en los mercados internacionales y muestran que hay excelentes aceites en el resto del mundo. De hecho, en esta edición se da la particularidad de que, por primera vez, el ganador no es un aceite mediterráneo, sino que es una producción sudafricana, De Rustica Estate Collection Coratina.

La segunda mayor puntuación ha sido para el aceite español Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, de Oleícola Baeza (Jaén). La tercera posición la ocupa Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de La Guardia (Toledo).

Economía.- Planas defiende que los hogares españoles mantienen el consumo de aceite de oliva a pesar de su precio - Bolsamanía.com

Un aceite sudafricano, elegido el mejor del mundo

MADRID, 16 (EUROPA PRESS)

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha mostrado "optimista" de cara a la campaña de aceite de oliva de este año, al tiempo que ha defendido que los hogares españoles mantienen su consumo a pesar del alza de los precios.

"En un momento de precios altos, las familias españolas siguen consumiendo aceite de oliva. Es importante potenciar el consumo interno, pero también a nivel internacional", ha asegurado el titular de Agricultura durante la entrega de los premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra en la gala Evooleum Awards, donde ha valorado que el aceite de oliva esté "tan arraigado" en los hogares españoles.

Respecto a la campaña de aceite de oliva de este año, Planas confía en que la de este año sea mejor que la pasada. "Soy optimista de cara al futuro y la previsión es que la campaña de este año sea superior a la anterior. Veo que posiblemente podamos superar las cifras iniciales de los aforos", ha asegurado.

En concreto, Planas ha recordado que durante la campaña 22-23 se registró una bajada significativa del 55% de la producción, hasta alcanzar las 666.000 toneladas, pero se ha mostrado optimista para este año, ya que aspira a que esta campaña se acerque a las 800.000 toneladas.

Respecto al incremento de los precios del aceite de oliva, el ministro de Agricultura ha reconocido su "preocupación por los precios no solo en origen, sino también para el consumidor".

Por otro lado, el titular del ramo ha reiterado ante los productores que la promoción del aceite constituye una de las "prioridades" del Gobierno. "Alimentos de España es una estrategia que junto a ICEX nos permite estar presentes en muchos mercados internacionales y abrir negocios en otros continentes como América o Asia", ha subrayado.

UN ACEITE SUDAFRICANO, EL MEJOR DEL MUNDO

De esta forma, Planas fue el encargado de entregar el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, que recayó en el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, que se ha coronado como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE).

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

Por su parte, el mejor AOVE de España ha recaído en esta edición en Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén.

Durante la gala también se dieron a conocer los 10 AOVES más saludables del mundo, mientras que el galardón que reconoce a la mejor mujer productora y que pone en valor el trabajo de la mujer en el sector ha recaído en María José Toral de Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), y el chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello fue reconocido como embajador del AOVE en restauración.

Planas defiende que los hogares españoles mantienen el consumo de aceite de oliva a pesar de su precio - Cantabria Económica

Un aceite sudafricano, elegido el mejor del mundo

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha mostrado «optimista» de cara a la campaña de aceite de oliva de este año, al tiempo que ha defendido que los hogares españoles mantienen su consumo a pesar del alza de los precios.

«En un momento de precios altos, las familias españolas siguen consumiendo aceite de oliva. Es importante potenciar el consumo interno, pero también a nivel internacional», ha asegurado el titular de Agricultura durante la entrega de los premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra en la gala Evooleum Awards, donde ha valorado que el aceite de oliva esté «tan arraigado» en los hogares españoles.

Respecto a la campaña de aceite de oliva de este año, Planas confía en que la de este año sea mejor que la pasada. «Soy optimista de cara al futuro y la previsión es que la campaña de este año sea superior a la anterior. Veo que posiblemente podamos superar las cifras iniciales de los aforos», ha asegurado.

En concreto, Planas ha recordado que durante la campaña 22-23 se registró una bajada significativa del 55% de la producción, hasta alcanzar las 666.000 toneladas, pero se ha mostrado optimista para este año, ya que aspira a que esta campaña se acerque a las 800.000 toneladas.

Respecto al incremento de los precios del aceite de oliva, el ministro de Agricultura ha reconocido su «preocupación por los precios no solo en origen, sino también para el consumidor».

Por otro lado, el titular del ramo ha reiterado ante los productores que la promoción del aceite constituye una de las «prioridades» del Gobierno. «Alimentos de España es una estrategia que junto a ICEX nos permite estar presentes en muchos mercados internacionales y abrir negocios en otros continentes como América o Asia», ha subrayado.

UN ACEITE SUDAFRICANO, EL MEJOR DEL MUNDO

De esta forma, Planas fue el encargado de entregar el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, que recayó en el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, que se ha coronado como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE).

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

Por su parte, el mejor AOVE de España ha recaído en esta edición en Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén.

Durante la gala también se dieron a conocer los 10 AOVES más saludables del mundo, mientras que el galardón que reconoce a la mejor mujer productora y que pone en valor el trabajo de la mujer en el sector ha recaído en María José Toral de Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), y el chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello fue reconocido como embajador del AOVE en restauración.

<https://cronicadecantabria.com/cr/planas-defiende-que-los-hogares-espaoles-mantienen-el-consumo-de-aceite-de-oliva-a-pesar-de-su-precio/>
cronicadecantabria.com
16/01/2024

Planas defiende que los hogares españoles mantienen el consumo de aceite de oliva a pesar de su precio | Crónica de Cantabria

Un aceite sudafricano, elegido el mejor del mundo El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha mostrado «optimista» de cara a la campaña de aceite de oliva de este año, al tiempo que ha defendido que los hogares españoles mantienen su consumo a pesar del alza de los precios. «En un momento de precios altos, las familias españolas siguen consumiendo aceite de oliva. Es importante potenciar el consumo interno, pero también a nivel internacional», ha asegurado el titular de Agricultura durante la entrega de los premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra en la gala Evooleum Awards, donde ha valorado que el aceite de oliva esté «tan arraigado» en los hogares españoles. Respecto a la campaña de aceite de oliva de este año, Planas confía en que la de este año sea mejor que la pasada. «Soy optimista de cara al futuro y la previsión es que la campaña de este año sea superior a la anterior. Veo que posiblemente podamos superar las cifras iniciales de los aforos», ha asegurado. En concreto, Planas ha recordado que durante la campaña 22-23 se registró una bajada significativa del 55% de la producción, hasta alcanzar las 666.000 toneladas, pero se ha mostrado optimista para este año, ya que aspira a que esta campaña se acerque a las 800.000 toneladas. Respecto al incremento de los precios del aceite de oliva, el ministro de Agricultura ha reconocido su «preocupación por los precios no solo en origen, sino también para el consumidor». Por otro lado, el titular del ramo ha reiterado ante los productores que la promoción del aceite constituye una de las «prioridades» del Gobierno. «Alimentos de España es una estrategia que junto a ICEX nos permite estar presentes en muchos mercados internacionales y abrir negocios en otros continentes como América o Asia», ha subrayado. UN ACEITE SUDAFRICANO, EL MEJOR DEL MUNDO De esta forma, Planas fue el encargado de entregar el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, que recayó en el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, que se ha coronado como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE). En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano. Por su parte, el mejor AOVE de España ha recaído en esta edición en Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén. Durante la gala también se dieron a conocer los 10 AOVES más saludables del mundo, mientras que el galardón que reconoce a la mejor mujer productora y que pone en valor el trabajo de la mujer en el sector ha recaído en María José Toral de Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), y el chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello fue reconocido como embajador del AOVE en restauración.

Un aceite de El Morell, el quinto mejor del mundo

Un aceite del Molí Mas Montseny, de El Morell, ha sido premiado este mediodía en una gala realizada en Madrid como el quinto mejor de todo el mundo. Se trata de un reconocimiento a Premium Coratina, un aceite «muy aromático y intenso», destacaba al *Diari* Roger Catà, director de esta empresa familiar.

La Guía Evooleum convoca cada año un concurso internacional a la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra que elige a los 100 mejores AOVEs del mundo. Se trata de un certamen único, y el más riguroso en términos de calidad y promoción del zumo de aceituna. El grupo más exclusivo y prestigioso de expertos catadores a nivel mundial se encarga 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.

Máximo rigor

En el certamen de este año han participado más de 24 países y más de 1.000 aceites de todo el mundo. Para garantizar el máximo rigor, todo el proceso del concurso y de la cata se realiza ante un notario colegiado, e incluye la comprobación en origen de al menos el 10% de las muestras seleccionadas, que son designadas por el notario de forma aleatoria.

De los 100 aceites seleccionados, se eligen 10, que reciben el premio especial Absolute Best. El Premium Coratina ha quedado en quinto puesto. «Por primera vez, un aceite catalán ha entrado en los diez primeros del mundo», subrayaba Catà. Añadía que hace aproximadamente un mes le comunicaron «de forma interna» el reconocimiento: «Estamos muy contentos. Son unos premios que tienen mucha repercusión a nivel internacional. Y también nos dará mucha publicidad».

Hace dos años que comenzó la producción de este aceite, hecho con aceituna de la variedad Coratina, que recibe el sobrenombre de «el perfume», porque es muy aromática. «Se trata de una variedad temprana, que se recoge en la primera quincena de octubre para conseguir «un aceite más intenso, más verde, que es lo que le da el aroma».

Edición limitada

Este aceite tiene una edición limitada de 2.500 litros, que se vende exclusivamente en botella de medio litro a 20 euros cada una. «Los diez aceites ganadores se venden todos a un precio que oscila entre los 19 y los 22 euros». La producción de este año ya hace semanas que está a la venta.

El Molí d'Oli Mas Montseny se encuentra en la carretera de El Morell a Reus y es el más grande del Tarragonès. Además de elaborar aceite propio de sus olivos, más de 300 pequeños y medianos productores de toda Catalunya –aunque el 90% son de la zona– llevan sus aceitunas a este molino y así crean y distribuyen sus marcas propias.

Este molino no es el primer premio que recibe. En 2019 quedó en primer lugar de esta misma

Guía Evooleum en la variedad arbequina con el Premium Arbequina Mas Montseny. El año pasado ganó el premio de la Fira d'Oli de Catalunya.

Nueve aceites cordobeses, en la guía Evooleum - Diario Córdoba

Planas ha sido el encargado de entregar este martes el primer premio al aceite sudafricano *De Rustica Estate Collection Coratina*, mientras que el segundo premio ha recaído en ***Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada*** (Jaén) y el tercero, en ***Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico*** (Toledo).

De los reconocidos como los mejores diez AOVE del mundo, la mitad de ellos son españoles y el resto procede de Sudáfrica, Italia y Brasil.

Una selección de 100 aceites de un total de **12 nacionalidades** han sido premiados en esta edición, entre ellos los de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

En una campaña "atípica" en la que España ha registrado una de las cosechas más cortas de su historia, han sido galardonados 61 AOVE españoles, de los que 45 son andaluces, según la octava edición de la Guía Evooleum, impulsada por el grupo editorial Mercacei junto a la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

El editor de Mercacei, Juan Peñamil, ha animado a disfrutar del producto en bares y restaurantes, y a consumir en general más aceite de oliva virgen extra, que es el "superalimento del siglo XXI" por encima del aguacate o la quinoa.

Entre otros premiados, la responsable de Producción de la empresa Pagos de Toral, María José Toral, ha sido elegida como mejor mujer productora en 2024.

También han sido reconocidos el chef Nino Redruello, socio del grupo La Ancha, como embajador del AOVE en restauración y el comediante Joaquín Reyes como embajador del aceite de oliva virgen extra.

"El aceite de oliva es el absoluto protagonista en una ensalada y luego es capaz de perder el ego y ser generoso en los sofritos, para dar protagonismo a ese pimiento y esa cebolla, al ser transmisor del sabor", ha subrayado Redruello. EFEAGRO

Planas defiende que los hogares españoles mantienen el consumo de aceite de oliva a pesar de su precio



Un aceite sudafricano, elegido el mejor del mundo
MADRID, 16 (EUROPA PRESS)

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha mostrado "optimista" de cara a la campaña de aceite de oliva de este año, al tiempo que ha defendido que los hogares españoles mantienen su consumo a pesar del alza de los precios.

"En un momento de precios altos, las familias españolas siguen consumiendo aceite de oliva. Es importante potenciar el consumo interno, pero también a nivel internacional", ha asegurado el titular de Agricultura durante la entrega de los premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra en la gala Evooleum Awards, donde ha valorado que el aceite de oliva esté "tan arraigado" en los hogares españoles.

Respecto a la campaña de aceite de oliva de este año, Planas confía en que la de este año sea mejor que la pasada. "Soy optimista de cara al futuro y la previsión es que la campaña de este año sea superior a la anterior. Veo que posiblemente podamos superar las cifras iniciales de los aforos", ha asegurado.

En concreto, Planas ha recordado que durante la campaña 22-23 se registró una bajada significativa del 55% de la producción, hasta alcanzar las 666.000 toneladas, pero se ha mostrado optimista para este año, ya que aspira a que esta campaña se acerque a las 800.000 toneladas.

Respecto al incremento de los precios del aceite de oliva, el ministro de Agricultura ha reconocido su "preocupación por los precios no solo en origen, sino también para el consumidor".

Por otro lado, el titular del ramo ha reiterado ante los productores que la promoción del aceite constituye una de las "prioridades" del Gobierno. "Alimentos de España es una estrategia que junto a ICEX nos permite estar presentes en muchos mercados internacionales y abrir negocios en otros continentes como América o Asia", ha subrayado.

UN ACEITE SUDAFRICANO, EL MEJOR DEL MUNDO

De esta forma, Planas fue el encargado de entregar el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, que recayó en el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, que se ha coronado como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE).

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

Por su parte, el mejor AOVE de España ha recaído en esta edición en Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén.

Durante la gala también se dieron a conocer los 10 AOVES más saludables del mundo, mientras que el galardón que reconoce a la mejor mujer productora y que pone en valor el trabajo de la mujer en el sector ha recaído en María José Toral de Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), y el chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello fue reconocido como embajador del AOVE en restauración.



Medio: efeagro.com

Publicado: 16/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://efeagro.com/la-prevision-de-produccion-de-aceit...>

Audiencia: 63.736

Valor: 629€

La previsión de producción de aceite de oliva sube ligeramente - EFEAgro

La producción final de aceite de oliva en la campaña 2023-2024 puede acercarse a las 800.000 toneladas, una cifra superior a la inicial estimada, según el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas.

El ministro, que ha participado en la entrega de los premios Evooleum a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, ha señalado que "posiblemente" se podrán superar las cifras iniciales de los aforos, en un principio situados en torno a las [765.000 toneladas](#).

Planas, tras insistir en el contexto marcado por el impacto del cambio climático, ha destacado que "lo importante es el valor creado" por este producto, ya que en la campaña 2022-2023 **su valor ascendió a 3.918 millones de euros, el 43 % más que la media de las seis campañas anteriores**.

"Me preocupa la estabilidad de los precios, no solo en origen sino también para el [consumidor](#)", frente a las continuas subidas y bajadas "muy significativas", en especial las caídas de precio en los últimos años por las menores lluvias y las altas temperaturas en época de floración, ha apuntado Planas.

A pesar del encarecimiento del aceite de oliva, ha considerado que la disminución del consumo "ha sido muy inferior a lo que podía haber significado en cualquier otro producto", debido a que en la cadena se ha mantenido "una disciplina", a sabiendas de que la "elevación persistente (del precio) podía afectar a las familias con menor capacidad adquisitiva".



Estanterías con aceite en un centro comercial de Las Rozas (Madrid). Efeagro/Paloma Puente

El titular de Agricultura ha subrayado la contribución del aceite de **oliva a una dieta saludable**, pues representa “una forma de alimentar, vivir y crecer” que desarrolla España y otras muchas zonas del mundo.

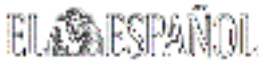
España, líder indiscutible de cantidad y calidad

Como primer productor mundial, España tiene 31 figuras de calidad como denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, y, de todo lo que se produce, el 52 % es virgen extra y el 82 % virgen, una muestra del “buen hacer y de la excelente calidad del aceiten de oliva”.

“En un momento de precios altos, las familias quieren seguir consumiendo aceite de oliva, por lo que es importante seguir potenciando el consumo interno, europeo e internacional”, ha abundado el ministro.

Y ha insistido en la importancia de **promocionar este producto y abrir posibilidades de negocio en otras regiones como América y Asia**, donde el progreso ha sido “muy notable”.

Además, ha reivindicado los mecanismos de apoyo a la renta en el olivar dentro del plan estratégico de la Política Agraria Común (PAC) y la importancia de los seguros agrarios frente a fenómenos extremos como la sequía.



Medio: elespanol.com

Publicado: 16/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.elespanol.com/eldigitalcastillalamancha/viv...>

Audiencia: 28.446.274

Valor: 35.273€

Este aceite de oliva se hace en Toledo y es el tercero mejor del mundo

El aceite de oliva virgen extra (AOVE) 'Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico', producido con aceitunas de La Guardia (Toledo) por la **empresa familiar 'Al Alma del Olivo'** ha sido [elegido de nuevo](#) como el tercero mejor del mundo en la última edición de los premios internacionales Evooleum.

Un grupo de expertos catadores de reconocido prestigio a nivel mundial se han encargado de realizar la valoración de la calidad organoléptica de los aceites presentados, entre los que sale cada campaña el exclusivo **'top 100' de los mejores vírgenes extra del planeta** en sus diferentes categorías y ámbitos geográficos.

En esta ocasión, el toledano **'Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico'** se ha alzado con la **medalla de bronce**, solo superado por al aceite sudafricano 'De Rustica Estate Collection Coratina' y el jienense 'Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada'.

'Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico' es uno de los aceites más galardonados de 'Al Alma del Olivo', una **empresa familiar dedicada a la elaboración y comercialización de AOVE ecológico**, puesto que apuestan por una agricultura certificada sin uso de herbicidas, pesticidas y plaguicidas, "obteniendo un fruto sano y sin residuos".

"Todo el aceite que elaboramos procede de aceitunas propias de nuestra finca 'El Torrao', situada en la localidad de La Guardia, provincia Toledo, que cuenta con **una superficie de más de 300 hectáreas**", puede leerse en la página web de la compañía. En esos mismos terrenos, además, **disponen desde el año 2016 de una almazara propia**.

El litro, desde 36 euros

Sobre 'Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico' destacan que es **un aceite "muy especial y de gran intensidad aromática"**. "Con una recolección temprana se favorece esa presencia tan intensa a aromas de fruta fresca". Recomiendan "maridarlo con marisco", aunque también "encaja a la perfección" con las legumbres.

A través de la tienda *online* de la empresa toledana se vende en **packs de 12 botellas de 250 mililitros a un precio de 138 euros o de seis botellas de 500 mililitros a 108 euros**. El litro, por tanto, se comercializa desde 36 euros.

'Al Alma del Olivo' también tiene **tiendas físicas en su finca de La Guardia y en la ciudad de Madrid**, concretamente el número 45 de la calle Galileo.

España manda

En la última edición de los premios Evooleum, entregados este martes por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, **cinco de los 10 AOVE reconocidos como los mejores del mundo son españoles** y el resto procede de Sudáfrica, Italia y Brasil.

Una selección de 100 aceites de un total de 12 nacionalidades han sido premiados, entre ellos

los de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Sigue los temas que te interesan

La previsión de producción de aceite de oliva sube ligeramente

La producción final de aceite de oliva en la campaña 2023-2024 **puede acercarse a las 800.000 toneladas**, una cifra superior a la inicial estimada, según ha adelantado este martes el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que ha participado en la entrega de los premios Evooleum a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. Planas ha señalado que "posiblemente" **se podrán superar las cifras iniciales de cosecha**, en un principio situadas en torno a las 765.000 toneladas.

Tras insistir en que la agricultura está extremadamente sujeta al **impacto del cambio climático**, el ministro ha destacado que "lo importante es el valor creado" en torno a este producto, que vio cómo en la campaña 2022-2023 su valor ascendía a 3.918 millones de euros, el 43% más que la media de las seis campañas anteriores.

"Me preocupa la estabilidad de los precios, no solo en origen, sino también para el consumidor", ha señalado Planas. A pesar del encarecimiento del aceite de oliva, el titular de Agricultura ha considerado que **la disminución del consumo "ha sido muy inferior** a lo que podía haber significado en cualquier otro producto", debido a que en la cadena se ha mantenido "una disciplina", a sabiendas de que la "elevación persistente (del precio) podía afectar a las familias con menor capacidad adquisitiva". El titular de Agricultura ha subrayado la contribución del aceite de oliva a una dieta saludable, pues representa "una forma de alimentar, vivir y crecer" que desarrolla España y otras muchas zonas del mundo.

Primer productor mundial

Como primer productor mundial, **España tiene 31 figuras de calidad** como denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, y, de todo lo que se produce, el 52% es virgen extra y el 82% virgen, una muestra del "buen hacer y de la excelente calidad del aceite de oliva".

Noticias relacionadas

"En un momento de precios altos, las familias quieren seguir consumiendo aceite de oliva, por lo que es importante seguir potenciando el consumo interno, europeo e internacional", ha abundado el ministro. Y ha insistido en la importancia de promocionar el aceite y **abrir posibilidades de negocio en otras regiones** como América y Asia, donde el progreso ha sido "muy notable";

Además, ha reivindicado los mecanismos de apoyo a la renta en el olivar dentro del plan estratégico de la Política Agraria Común (PAC) y la importancia de los seguros agrarios frente a fenómenos extremos como la sequía.



Medio:
www.elquincenaldelospedroches.es

Publicado: 16/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.elquincenaldelospedroches.es/planas-defiend...>

Audiencia: 500

Valor: 24€



<https://www.elquincenaldelospedroches.es/planas-defiende-que-los-hogares-espanoles-mantienen-el-consumo-de-aceite-de-oliva-a-pesar-de-su-precio/>

www.elquincenaldelospedroches.es
16/01/2024

Planas defiende que los hogares españoles mantienen el consumo de aceite de oliva a pesar de su precio

Inicio Andalucía Planas defiende que los hogares españoles mantienen el consumo de aceite de oliva a pesar de su precio

Planas defiende que los hogares españoles mantienen el consumo de aceite de oliva a pesar de su precio

Un aceite sudafricano, elegido el mejor del mundo

16 enero, 2024

16, Ene, 2024 el 4:19 pm

Comparte la noticia:

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha mostrado "optimista" de cara a la campaña de aceite de oliva de este año, al tiempo que ha defendido que los hogares españoles mantienen su consumo a pesar del alza de los precios.

"En un momento de precios altos, las familias españolas siguen consumiendo aceite de oliva. Es importante potenciar el consumo interno, pero también a nivel internacional", ha asegurado el titular de Agricultura durante la entrega de los premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra en la gala Evooleum Awards, donde ha valorado que el aceite de oliva esté "tan arraigado" en los hogares españoles.

Respecto a la campaña de aceite de oliva de este año, Planas confía en que la de este año sea mejor que la pasada. "Soy optimista de cara al futuro y la previsión es que la campaña de este año sea superior a la anterior. Veo que posiblemente podamos superar las cifras iniciales de los aforos", ha asegurado.

En concreto, Planas ha recordado que durante la campaña 22-23 se registró una bajada significativa del 55% de la producción, hasta alcanzar las 666.000 toneladas, pero se ha mostrado optimista para este año, ya que aspira a que esta campaña se acerque a las 800.000 toneladas.

Respecto al incremento de los precios del aceite de oliva, el ministro de Agricultura ha reconocido su "preocupación por los precios no solo en origen, sino también para el consumidor".

Por otro lado, el titular del ramo ha reiterado ante los productores que la promoción del aceite constituye una de las "prioridades" del Gobierno. "Alimentos de España es una estrategia que junto a ICEX nos permite estar presentes en muchos mercados internacionales y abrir negocios en otros continentes como América o Asia", ha subrayado.

UN ACEITE SUDAFRICANO, EL MEJOR DEL MUNDO

De esta forma, Planas fue el encargado de entregar el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, que recayó en el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, que se ha coronado como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE).

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

Por su parte, el mejor AOVE de España ha recaído en esta edición en Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén.

Durante la gala también se dieron a conocer los 10 AOVES más saludables del mundo, mientras que el galardón que reconoce a la mejor mujer productora y que pone en valor el trabajo de la mujer en el sector ha recaído en María José Toral de Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), y el chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello fue reconocido como embajador del AOVE en restauración.

SUSCRÍBETE A NUESTRO CANAL DE TELEVISIÓN AQUÍ

Eventos destacados en Los Pedroches

Mes actual

Agencia de noticias EUROPA PRESS
16/01/2024

ANDALUCÍA.-Córdoba.- Agenda informativa de Europa Press para el día 16 de enero de 2024

CÓRDOBA, 16 (EUROPA PRESS)

Señalamos a continuación los actos, convocatorias y reuniones informativas previstas en Córdoba y su provincia para el día 16 de enero de 2024:

-- 09,00 horas: En La Carlota, la delegada de Derechos Sociales de la Diputación y presidenta del Instituto Provincial de Bienestar Social (IPBS), Irene Aguilera, visita la Zona de Servicios Sociales Comunitarios y se reúne con técnicos y alcaldes de la zona. Plaza de España, 15.

-- 10,00 horas: El alcalde de Córdoba, José María Bellido; el presidente de la Federación de AAVV Al Zahara, Antonio Toledano, y el presidente de Faecta Córdoba, Francisco Molina, ofrecen una rueda de prensa para analizar la situación de las comunidades energéticas de la ciudad. En el Salón de Plenos del Ayuntamiento.

-- 10,00 horas: La delegada de Igualdad, Cooperación al Desarrollo, Consumo y Participación Ciudadana de la Diputación, Auxiliadora Moreno, y la presidenta del Colegio de Médicos de Córdoba, María del Carmen Arias, asisten a la presentación de la VI edición del Certamen Pueblo Saludable. En el Palacio de la Merced.

-- 10,00 horas: En Montilla, el alcalde, Rafael Llamas, asiste a la firma del convenio de cesión CIE. En Alcaldía. Y a las 12,15 horas, asiste a un acto junto al delegado de Desarrollo Local, Valeriano Rosales. En la sede de Ademo.

-- 10,30 horas: La viceportavoz de Hacemos Córdoba en el Ayuntamiento de la capital, Irene Ruiz, ofrece una rueda de prensa para presentar la moción que llevará el grupo al próximo Pleno. En el Salón de Plenos del Ayuntamiento.

-- 10,30 horas: CCOO y UGT se concentran para exigir el fin de los contratos con empresas privadas para acometer labores de mantenimiento y por la reestructuración y contratación de una plantilla que permita asumir todas las necesidades y retos que plantea este servicio en el hospital. Ante la puerta del edificio de gobierno del Hospital Reina Sofía.

-- 10,30 horas: En Sevilla, el abogado Luis Romero, que representa a la familia de Carlos León, soldado fallecido el 21 de diciembre en Cerro Muriano, ofrece una rueda de prensa para analizar el caso. En el Salón Galería 1 del Hotel Meliá Colón, Calle Canalejas, 1.

-- 10,45 horas: El delegado de la Junta en la provincia, Adolfo Molina, convoca una rueda de prensa posterior a la reunión mantenida entre Junta de Andalucía, Diputación, CECO, CCOO y UGT, en la que se tratará el asunto de la capacidad eléctrica de la provincia, junto al presidente de la Diputación, Salvador Fuentes; el presidente de CECO, Antonio Díaz; la secretaria general de CCOO de Córdoba, Marina Borrego, y el secretario general de UGT Córdoba, Vicente Palomares. En el salón de actos de la Delegación del Gobierno andaluz. Y a las 11,15 horas, Molina y Fuentes, junto al delegado territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta, Francisco Acosta, actualizan en rueda de prensa la información sobre la situación hídrica en el norte de la provincia. En el salón de actos de la Delegación del Gobierno andaluz.

- 11,00 horas: La presidenta del Imdeec, Blanca Torrent, junto al presidente de la Unión de Empresarios de Peluquería y Estética de Córdoba (Uepeco), Gregorio Porras, presentan la Wedding Cap: el primer campeonato nacional de estilismos nupciales. En el Salón de Plenos del Ayuntamiento.
- 11,15 horas: La concejal del PSOE en el Ayuntamiento de Córdoba Isabel Bernal ofrece una rueda de prensa sobre actualidad. En el puente peatonal del yacimiento arqueológico de Cercadilla.
- 11,15 horas: El concejal de Vox en el Ayuntamiento de Córdoba, Rafael Saco, informa de actualidad. En el Salón de Plenos del Ayuntamiento.
- 11,30 horas: El delegado de Fiestas y Tradiciones del Ayuntamiento de Córdoba, Julian Urbano, informa de la presente edición del Mercado Temático. En el Salón de Plenos del Ayuntamiento.
- 12,00 horas: El delegado territorial de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta, Eduardo Lucena, informa sobre el nuevo convenio firmado entre la Junta de Andalucía y el Instituto para la Calidad Turística Española para promocionar las marcas Q y S en sector turístico andaluz. En el salón de actos de la Delegación Territorial de Turismo, Cultura y Deporte, Calle Capitulares, 2.
- 12,00 horas: El director corporativo de Magnum Hotel Group, Javier Zubiaur, y el director de Operaciones de Magnum Hotel Group, Roberto Morillo, presentan balance de la gestión del Hotel Boutique Suite Generis de Córdoba, junto a novedades implementadas y su línea de expansión empresarial. Calle Pedro López, 20.
- 12,00 horas: En Luque, el presidente de Iprodeco y delegado de Desarrollo Económico, Promoción y Empleo de la Diputación, Félix Romero, y el alcalde, Francisco Javier Ordóñez, visitan espacios productivos. En el Polígono San Bartolomé.
- 12,30 horas: La delegada territorial de Fomento, Articulación del Territorio y Vivienda de la Junta, Carmen Granados, informa sobre el programa de subvenciones para la mejora de la accesibilidad en viviendas y edificios, con la participación de los tenientes de alcalde del Ayuntamiento de Córdoba Eva Contador y Miguel Ángel Torrico. En el salón de actos de la Delegación del Gobierno andaluz.
- 12,30 horas: En Madrid, el vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba y delegado de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura, Andrés Lorite, asiste a la entrega de los Evooleum Awards, los premios a los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. En el Espacio Rastro Madrid, Calle San Cayetano, 5.
- 17,30 horas: La delegada de Desarrollo Tecnológico, Transformación Digital y Juventud de la Diputación, Sara Alguacil, participa en el ciclo de videoconferencias formativas tituladas 'El triple reto de los móviles en educación'.
- 18,30 horas: En Nueva Carteya, CCOO celebra una asamblea para recabar propuestas para la plataforma del nuevo convenio del campo, con la secretaria general del sindicato en la provincia, Marina Borrego, y el secretario general del Sindicato de Industria de CCOO de Córdoba, Agustín Jiménez. En la sede de CCOO, Calle Marqués de la Estrella, 25.
- 20,00 horas: El presidente de la Diputación, Salvador Fuentes, asiste a la entrega de premios y galardones a autoridades, casas comerciales, colaboradores, jugadores, entrenadores y directivos del CD Arcángel. En el Palacio de la Merced.
- 20,00 horas: El delegado de Deportes y Protección Civil de la Diputación, Antonio Martín, y la delegada de Desarrollo Tecnológico, Transformación Digital y Juventud, Sara Alguacil, asisten al partido de Copa del Rey de octavos de final entre el Córdoba Patrimonio de la Humanidad y el Manzanares Quesos Hidalgo FS. En el Palacio de Deportes Vista Alegre.

Agencia de noticias EUROPA PRESS
16/01/2024

Economía.- Planas defiende que los hogares españoles mantienen el consumo de aceite de oliva a pesar de su precio

Un aceite sudafricano, elegido el mejor del mundo

MADRID, 16 (EUROPA PRESS)

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha mostrado "optimista" de cara a la campaña de aceite de oliva de este año, al tiempo que ha defendido que los hogares españoles mantienen su consumo a pesar del alza de los precios.

"En un momento de precios altos, las familias españolas siguen consumiendo aceite de oliva. Es importante potenciar el consumo interno, pero también a nivel internacional", ha asegurado el titular de Agricultura durante la entrega de los premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra en la gala Evooleum Awards, donde ha valorado que el aceite de oliva esté "tan arraigado" en los hogares españoles.

Respecto a la campaña de aceite de oliva de este año, Planas confía en que la de este año sea mejor que la pasada. "Soy optimista de cara al futuro y la previsión es que la campaña de este año sea superior a la anterior. Veo que posiblemente podamos superar las cifras iniciales de los aforos", ha asegurado.

En concreto, Planas ha recordado que durante la campaña 22-23 se registró una bajada significativa del 55% de la producción, hasta alcanzar las 666.000 toneladas, pero se ha mostrado optimista para este año, ya que aspira a que esta campaña se acerque a las 800.000 toneladas.

Respecto al incremento de los precios del aceite de oliva, el ministro de Agricultura ha reconocido su "preocupación por los precios no solo en origen, sino también para el consumidor".

Por otro lado, el titular del ramo ha reiterado ante los productores que la promoción del aceite constituye una de las "prioridades" del Gobierno. "Alimentos de España es una estrategia que junto a ICEX nos permite estar presentes en muchos mercados internacionales y abrir negocios en otros continentes como América o Asia", ha subrayado.

UN ACEITE SUDAFRICANO, EL MEJOR DEL MUNDO

De esta forma, Planas fue el encargado de entregar el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, que recayó en el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, que se ha coronado como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE).

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

Por su parte, el mejor AOVE de España ha recaído en esta edición en Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén.

Durante la gala también se dieron a conocer los 10 AOVES más saludables del mundo, mientras que el galardón que reconoce a la mejor mujer productora y que pone en valor el trabajo de la mujer en el sector ha recaído en María José Toral de Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), y el chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello fue reconocido como embajador del AOVE en restauración.

Planas defiende que los hogares españoles mantienen el consumo de aceite de oliva a pesar de su precio

Un aceite sudafricano, elegido el mejor del mundo

MADRID, 16 Ene. (EUROPA PRESS) -

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha mostrado "optimista" de cara a la campaña de aceite de oliva de este año, al tiempo que ha defendido que los hogares españoles mantienen su consumo a pesar del alza de los precios.

"En un momento de precios altos, las familias españolas siguen consumiendo aceite de oliva. Es importante potenciar el consumo interno, pero también a nivel internacional", ha asegurado el titular de Agricultura durante la entrega de los premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra en la gala Evooleum Awards, donde ha valorado que el aceite de oliva esté "tan arraigado" en los hogares españoles.

Respecto a la campaña de aceite de oliva de este año, Planas confía en que la de este año sea mejor que la pasada. "Soy optimista de cara al futuro y la previsión es que la campaña de este año sea superior a la anterior. Veo que posiblemente podamos superar las cifras iniciales de los aforos", ha asegurado.

En concreto, Planas ha recordado que durante la campaña 22-23 se registró una bajada significativa del 55% de la producción, hasta alcanzar las 666.000 toneladas, pero se ha mostrado optimista para este año, ya que aspira a que esta campaña se acerque a las 800.000 toneladas.

Respecto al incremento de los precios del aceite de oliva, el ministro de Agricultura ha reconocido su "preocupación por los precios no solo en origen, sino también para el consumidor".

Por otro lado, el titular del ramo ha reiterado ante los productores que la promoción del aceite constituye una de las "prioridades" del Gobierno. "Alimentos de España es una estrategia que junto a ICEX nos permite estar presentes en muchos mercados internacionales y abrir negocios en otros continentes como América o Asia", ha subrayado.

UN ACEITE SUDAFRICANO, EL MEJOR DEL MUNDO

De esta forma, Planas fue el encargado de entregar el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, que recayó en el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, que se ha coronado como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE).

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

Por su parte, el mejor AOVE de España ha recaído en esta edición en Campos de Biatia La

Dama Íbera Edición Limitada de Jaén.

Durante la gala también se dieron a conocer los 10 AOVES más saludables del mundo, mientras que el galardón que reconoce a la mejor mujer productora y que pone en valor el trabajo de la mujer en el sector ha recaído en María José Toral de Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), y el chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello fue reconocido como embajador del AOVE en restauración.



Medio: Forbes.es

Publicado: 16/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://forbes.es/ultima-hora/396788/planas-defiende-qu...>

Audiencia: 641.125

Valor: 912€

Planas defiende que los hogares españoles mantienen el consumo de aceite de oliva a pesar de su precio - Forbes España

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha mostrado «optimista» de cara a la campaña de aceite de oliva de este año, al tiempo que ha defendido que los hogares españoles mantienen su consumo a pesar del alza de los precios.

«En un momento de precios altos, las familias españolas siguen consumiendo aceite de oliva. Es importante potenciar el consumo interno, pero también a nivel internacional», ha asegurado el titular de Agricultura durante la entrega de los premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra en la gala Evooleum Awards, donde ha valorado que el aceite de oliva esté «tan arraigado» en los hogares españoles.

Respecto a la campaña de aceite de oliva de este año, Planas confía en que la de este año sea mejor que la pasada. «Soy optimista de cara al futuro y la previsión es que la campaña de este año sea superior a la anterior. Veo que posiblemente podamos superar las cifras iniciales de los aforos», ha asegurado.

En concreto, Planas ha recordado que durante la campaña 22-23 se registró una bajada significativa del 55% de la producción, hasta alcanzar las 666.000 toneladas, pero se ha mostrado optimista para este año, ya que aspira a que esta campaña se acerque a las 800.000 toneladas.

Respecto al incremento de los precios del aceite de oliva, el ministro de Agricultura ha reconocido su «preocupación por los precios no solo en origen, sino también para el consumidor».

Por otro lado, el titular del ramo ha reiterado ante los productores que la promoción del aceite constituye una de las «prioridades» del Gobierno. «Alimentos de España es una estrategia que junto a ICEX nos permite estar presentes en muchos mercados internacionales y abrir negocios en otros continentes como América o Asia», ha subrayado.

UN ACEITE SUDAFRICANO, EL MEJOR DEL MUNDO

De esta forma, Planas fue el encargado de entregar el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, que recayó en el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, que se ha coronado como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE).

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

Por su parte, el mejor AOVE de España ha recaído en esta edición en Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén.

Durante la gala también se dieron a conocer los 10 AOVES más saludables del mundo, mientras que el galardón que reconoce a la mejor mujer productora y que pone en valor el trabajo de la mujer en el sector ha recaído en María José Toral de Pagos del Toral Selección

Gourmet, de Úbeda (Jaén), y el chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello fue reconocido como embajador del AOVE en restauración.

Relacionado



Medio: La Cerca

Publicado: 16/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.lacerca.com/noticias/espana/planas-sector-a...>

Audiencia: 67.989

Valor: 643€

Planas subraya que el sector del aceite de oliva afronta el reto extraordinario de mantener unos precios estables - Noticias de España - La Cerca

El ministro considera imprescindible la labor de divulgación para mantener el consumo de una de las grasas vegetales más saludables y ricas del mundo.

El ministro de Agricultura, [Pesca](#) y Alimentación, [Luis Planas](#), ha señalado que el sector del aceite de oliva español afronta el extraordinario reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus condiciones saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Luis Planas ha presidido hoy la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, que reseña en una guía específica que cumple ya ocho ediciones. El ministro ha mostrado su preocupación por la estabilidad de los precios en origen y al consumidor y ha destacado que, a pesar del encarecimiento, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina.

También ha resaltado que en una cosecha tan baja como la última, se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva virgen extra, lo que indica que aún en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad.

La producción de la campaña 2022/2023 fue un 55 % inferior a la anterior, 666.000 toneladas, de las que más de la mitad (unas 340.000) son de aceite de oliva virgen extra. Este importante descenso de la producción ha ocasionado una subida de precios, de forma que el valor total de ésta, 3.918 millones de euros, es un 43 % superior al de la media de las seis campañas anteriores. La previsión para la actual campaña es de que se rondarán las 750.000 toneladas. España es la primera productora mundial de aceite de oliva, casi el 30 % del total de la última campaña.

En este escenario, el ministro ha señalado que los productores deben mantener su esfuerzo y los comercializadores deben fidelizar a los consumidores y sostener unos precios estables para que no dejen de demandar unas de las grasas vegetales más ricas y saludables, base de la dieta mediterránea y de reconocidas propiedades preventivas de enfermedades cardiovasculares.

Para ello, el ministro ha apelado a la imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor, y ha señalado que “la promoción es una prioridad para el Gobierno”, por lo que ha anunciado que el [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#) va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior. El aceite de oliva tiene un gran potencial de expansión en los mercados mundiales, ya que ahora apenas representa el 2 % de las grasas vegetales que se consumen en el mundo.

Luis Planas ha recalcado la firme apuesta por la calidad de los productores de aceite españoles,

reflejada de forma irrefutable en la nueva edición de los premios Evooleum. Entre los 100 productos distinguidos en la guía, 61 son españoles -45 de ellos andaluces-, con 5 incluidos entre los 10 más valorados. Los 100 aceites premiados, seleccionados entre 980 muestras, proceden de 12 países: España, Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, [Sudáfrica](#), Turquía y [Túnez](#).

Estos premios permiten ver la evolución del sector también en los mercados internacionales y muestran que hay excelentes aceites en el resto del mundo. De hecho, en esta edición se da la particularidad de que, por primera vez, el ganador no es un aceite mediterráneo, sino que es una producción sudafricana, De Rustica Estate Collection Coratina. La segunda mayor puntuación ha sido para el aceite español Campos de Biatia La Dama Íbera [Edición Limitada](#), de Oleícola Baeza (Jaén). La tercera posición la ocupa [Al Alma del Olivo Hojiblanca](#) Ecológico, de La Guardia ([Toledo](#)).

Para reconocer y fomentar el trabajo de la mujer, Evooleum otorga un premio a la mejor productora, que en esta ocasión ha recaído en la maestra de almazara María José Toral, autora del aceite Pagos del Toral Selección Gourmet, de [Úbeda](#) (Jaén), clasificado en décima posición.

Etiquetas:

// Imprimir

”); //]]> - [Mapa del sitio](#) - [Aviso legal](#) - [Accesibilidad](#) - [Carta de Servicios](#) - [Protección de datos](#) - [Política de cookies](#)



Medio: La Nación

Publicado: 16/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.lanocion.es/espanya/20240116/rss/luis-plana...>

Audiencia: 21.740

Valor: 498€

Luis Planas subraya que el sector del aceite de oliva afronta el reto extraordinario de mantener unos precios estables

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado hoy que el sector del aceite de oliva español afronta el extraordinario reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus condiciones saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Luis Planas ha presidido hoy la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, que reseña en una guía específica que cumple ya ocho ediciones. El ministro ha mostrado su preocupación por la estabilidad de los precios en origen y al consumidor y ha destacado que, a pesar del encarecimiento, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina.

También ha resaltado que en una cosecha tan baja como la última, se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva virgen extra, lo que indica que aún en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad.

La producción de la campaña 2022/2023 fue un 55 % inferior a la anterior, 666.000 toneladas, de las que más de la mitad (unas 340.000) son de aceite de oliva virgen extra. Este importante descenso de la producción ha ocasionado una subida de precios, de forma que el valor total de ésta, 3.918 millones de euros, es un 43 % superior al de la media de las seis campañas anteriores. La previsión para la actual campaña es de que se rondarán las 750.000 toneladas. España es la primera productora mundial de aceite de oliva, casi el 30 % del total de la última campaña.

En este escenario, el ministro ha señalado que los productores deben mantener su esfuerzo y los comercializadores deben fidelizar a los consumidores y sostener unos precios estables para que no dejen de demandar unas de las grasas vegetales más ricas y saludables, base de la dieta mediterránea y de reconocidas propiedades preventivas de enfermedades cardiovasculares.

Para ello, el ministro ha apelado a la imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor, y ha señalado que "la promoción es una prioridad para el Gobierno", por lo que ha anunciado que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en **España** como en el exterior. El aceite de oliva tiene un gran potencial de expansión en los mercados mundiales, ya que ahora apenas representa el 2 % de las grasas vegetales que se consumen en el mundo.

Luis Planas ha recalcado la firme apuesta por la calidad de los productores de aceite españoles, reflejada de forma irrefutable en la nueva edición de los premios Evooleum. Entre los 100 productos distinguidos en la guía, 61 son españoles -45 de ellos andaluces-, con 5 incluidos entre los 10 más valorados. Los 100 aceites premiados, seleccionados entre 980 muestras, proceden de 12 países: España, Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Isarel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Estos premios permiten ver la evolución del sector también en los mercados internacionales y muestran que hay excelentes aceites en el resto del mundo. De hecho, en esta edición se da la particularidad de que, por primera vez, el ganador no es un aceite mediterráneo, sino que es una producción sudafricana, De Rustica Estate Collection Coratina. La segunda mayor puntuación ha sido para el aceite español Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, de Oleícola Baeza (**Jaén**). La tercera posición la ocupa Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de La Guardia (Toledo).

Para reconocer y fomentar el trabajo de la mujer, Evooleum otorga un premio a la mejor productora, que en esta ocasión ha recaído en la maestra de almazara María José Toral, autora del aceite Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (**Jaén**), clasificado en décima posición.

La Moncloa. 16/01/2024. Planas subraya que el sector del aceite de oliva afronta el reto extraordinario de mantener unos precios estables [Prensa/Actualidad/Agricultura, Pesca y Alimentación]



El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, interviene en la gala de entrega de los premios Evooleum.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el sector del aceite de oliva español afronta el extraordinario reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus condiciones saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Luis Planas ha presidido hoy la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, que reseña en una guía específica que cumple ya ocho ediciones. El ministro ha mostrado su preocupación por la estabilidad de los precios en origen y al consumidor y ha destacado que, a pesar del encarecimiento, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina.

También ha resaltado que en una cosecha tan baja como la última, se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva virgen extra, lo que indica que aún en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad.

La producción de la campaña 2022/2023 fue un 55 % inferior a la anterior, 666.000 toneladas, de las que más de la mitad (unas 340.000) son de aceite de oliva virgen extra. Este importante descenso de la producción ha ocasionado una subida de precios, de forma que el valor total de ésta, 3.918 millones de euros, es un 43 % superior al de la media de las seis campañas anteriores. La previsión para la actual campaña es de que se rondarán las 750.000 toneladas. España es la primera productora mundial de aceite de oliva, casi el 30 % del total de la última campaña.

En este escenario, el ministro ha señalado que los productores deben mantener su esfuerzo y los comercializadores deben fidelizar a los consumidores y sostener unos precios estables para que no dejen de demandar unas de las grasas vegetales más ricas y saludables, base de la dieta mediterránea y de reconocidas propiedades preventivas de enfermedades cardiovasculares.

Para ello, el ministro ha apelado a la imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor, y ha señalado que "la promoción es una prioridad para el Gobierno", por lo que ha anunciado que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior. El aceite de oliva tiene un gran potencial de expansión en los mercados mundiales, ya que ahora apenas representa el 2 % de las grasas vegetales que se consumen en el mundo.

Luis Planas ha recalcado la firme apuesta por la calidad de los productores de aceite españoles, reflejada de forma irrefutable en la nueva edición de los premios Evooleum. Entre los 100 productos distinguidos en la guía, 61 son españoles -45 de ellos andaluces-, con 5 incluidos entre los 10 más valorados. Los 100 aceites premiados, seleccionados entre 980 muestras, proceden de 12 países: España, Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Isarel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Estos premios permiten ver la evolución del sector también en los mercados internacionales y muestran que hay excelentes aceites en el resto del mundo.

De hecho, en esta edición se da la particularidad de que, por primera vez, el ganador no es un aceite mediterráneo, sino que es una producción sudafricana, De Rustica Estate Collection Coratina. La segunda mayor puntuación ha sido para el aceite español Campos de Biatia La Dama Ibera Edición Limitada, de Oleícola Baeza (Jaén). La tercera posición la ocupa Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de La Guardia (Toledo).

Para reconocer y fomentar el trabajo de la mujer, Evooleum otorga un premio a la mejor productora, que en esta ocasión ha recaído en la maestra de almazara María José Toral, autora del aceite Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), clasificado en décima posición.

Planas defiende que el sector del aceite de oliva afronta el “reto” de mantener “unos precios estables”

MADRID, 16 (SERVIMEDIA)

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, defendió este martes que el sector del aceite de oliva español afronta el “reto” de mantener “unos precios estables” que permitan fidelizar a los consumidores, en un momento de baja producción debido a la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Planas presidió la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

El ministro mostró su preocupación por la estabilidad de los precios en origen y al consumidor y destacó que, a pesar del encarecimiento, toda la cadena ha mantenido "una gran disciplina". También resaltó que "en una cosecha tan baja como la última" se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva virgen extra, lo que indica que “aún en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad”.

Reiteró que la producción de la campaña 2022-2023 fue un 55% inferior a la anterior, 666.000 toneladas, de las que más de la mitad -unas 340.00- fueron de aceite de oliva virgen extra. La previsión del Ministerio para la actual campaña es que se rondarán las 750.000 toneladas.

Ante este escenario, Planas señaló que los productores deben “mantener su esfuerzo” y los comercializadores “fidelizar a los consumidores”, así como “sostener unos precios estables para que no dejen de demandar una de las grasas vegetales más ricas y saludables”.

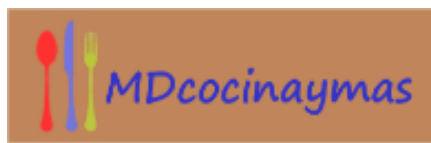
Asimismo, insistió en que reforzarán las campañas que se realicen tanto en España como en el exterior para impulsar el consumo del aceite de oliva.

Los 100 aceites premiados, seleccionados entre 980 muestras, proceden de 12 países: España, Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez. Concretamente, 61 son españoles y 45 de ellos son andaluces.

Planas se reúne el miércoles con la Federación Española de la Industria de la Alimentación (FIAB), en la que se volverá a abordar el precio del aceite. La semana pasada, el ministro también mantuvo una reunión con las patronales de la distribución. En ella, Planas confió en que la eliminación del IVA al aceite de oliva se traduzca en una bajada de precios.

(SERVIMEDIA)16-ENE-2024 14:43 (GMT +1)ECJ/mmr/clc

© SERVIMEDIA. Esta información es propiedad de Servimedia. Sólo puede ser difundida por los clientes de esta agencia de noticias citando a Servimedia como autor o fuente. Todos los derechos reservados. Queda prohibida la distribución y la comunicación pública por terceros mediante cualquier vía o soporte.



👉 [<https://n9.cl/noprr>]

16 de enero de 2024

🔴 Medio: Internet	🔴 Sección: GastroEventos	🔴 Espacio: 815 x 5.840 píxeles
🔴 Usuarios únicos/mes: 9.400	🔴 Visitas:	🔴 Valor publicitario: 300'00 €

Gala de entrega de premios a los mejores AOVes del mundo 2024



Espacio Rastro Madrid ha acogido la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards, la gran fiesta internacional del virgen extra. El evento ha sido inaugurado por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y ha contado con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Brasil, Croacia, Líbano, Israel o China.

En esta edición, el EVOOLEUM ABSOLUTE BEST -el mejor virgen extra del mundo- ha sido para el AOVE sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, y ha habido 61 vírgenes extra españoles en el TOP100; mientras que los Premios Embajador del AOVE han sido otorgados al cómico Joaquín Reyes y al chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello.

Este interesante evento anual, patrocinado por CaixaBank, Kubota, Peralisi, Grupo Macho y Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, ha sido conducido por Cristina Villanueva, presentadora de "Noticias Fin de Semana" de LaSexta, y ha congregado a una amplia representación nacional e internacional del sector del aceite de oliva, además de periodistas gastronómicos, chefs e influencers.

En la Gala se han entregado los Premios Best of Class de los EVOOLEUM Awards, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo, que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Un concurso que ofrece las mayores garantías de calidad, rigor y objetividad por su estricta metodología, por los criterios establecidos en sus bases y por la composición del jurado, conformado por el mejor elenco posible de catadores internacionales, nunca antes reunido.

Además del ministro Luis Planas, en el evento estuvieron presentes otros representantes institucionales como Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI); Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; y Orlando Ribeiro, embajador de Brasil en España.



En esta Gala se entregaron los Premios EVOOLEUM 'Best of Class', los mejores en cada categoría; así como los Premios del TOP10 AOVEs Producción Limitada -inferior a 2.500 litros anuales-; 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 pretende destacar el importante papel que juegan las mujeres en la producción de aceite de oliva virgen extra en todo el mundo.

Los Premios Embajadores del AOVE 2024 recayeron en Nino Redruello, chef y socio de Grupo La Ancha -que ha levantado un imperio a base de escalopes, merluza rebozada y mucho más-, en la categoría de Restauración; y en el cómico, guionista, actor e ilustrador Joaquín Reyes, conocido por sus programas televisivos de humor La hora chanante y Muchachada Nui, y por su vertiente gastro en el programa Reyes en la cocina.



Redruello calificó al AOVE como “una gran herramienta y un gran transmisor del sabor”, así como un ingrediente “que es capaz tanto de ser protagonista en una ensalada como de perder el ego en un sofrito”; para concluir que “el aceite de oliva virgen extra es un producto que está inevitablemente ligado a las personas, a la tradición, a la cultura y a la pasión. Estoy muy contento por recibir este premio y espero ser un gran embajador del AOVE”.

Por su parte, Joaquín Reyes agradeció en clave de humor este reconocimiento “que sin duda merezco y que habla muy bien de las personas que me lo conceden”. Reyes aseguró que el

AOVE está muy presente en su vida y que él mismo es AOVE: “Artista Original Valiente y Excéntrico” y también “como el AOVE: rubio, atractivo, valioso e incluso beneficioso”. “Todo lo que toca el AOVE, lo mejora”, continuó, para acabar haciendo tres peticiones: “me gustaría que me regalaran un olivo; también tenía una gorra de la Caja Rural que perdí en una vendimia; y, por último, me gustaría que me regalaran mi peso en AOVE”. Reyes finalizó con una promesa: “Ejerceré de embajador del AOVE por el mundo con orgullo y con el lema ‘la ensalada bien aceitada y poco avinagrada’”.



En su intervención, el ministro Luis Planas, que calificó la Gala EVOOLEUM Awards como “una cita obligada”, destacó que el sector del aceite de oliva español afronta el reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus propiedades saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Planas mostró su preocupación por la estabilidad de los precios no sólo en origen para el productor, sino también para el consumidor; y señaló que, “a pesar de la elevación de precios, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina”. Además, resaltó que, en una cosecha tan baja como la última, “se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva vírgenes extra, lo que indica que incluso en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad”.

Para ello, Planas apeló a la “imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor”, e indicó que “la promoción es una prioridad para el Gobierno”, por lo que anunció que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior, sobre todo en América y Asia.

A su vez, el editor y CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil, aplaudió la firme apuesta por la calidad, la innovación y la búsqueda de la excelencia de todos los participantes y premiados; al tiempo que recordó que “sólo en España existen alrededor de 270 variedades de aceituna; en Italia, más de 500; y en todo el mundo, más de 1.200. Una enorme riqueza que encierra un gran tesoro gastronómico, el auténtico superalimento del siglo XXI, que es patrimonio de todos”. Peñamil aseguró que “quien prueba un buen aceite de oliva virgen extra, cae rendido ante sus encantos para siempre. Y hablamos del alimento más saludable del mundo: el AOVE es vida, el AOVE es salud”.



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

- 1° De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)
- 2° Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 3° Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
- 4° Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 5° Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)
- 6° Supremo Royal (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)
- 7° Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 8° Azeite Sabiá Blend De Terroir (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
- 9° Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
- 10° Pagos de Toral Selección Gourmet (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
-



Medio: Mercacei

Publicado: 16/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.mercacei.com/noticia/60236/actualidad/madri...>

Audiencia: 19.335

Valor: 491€

Madrid acoge la Gala EVOOLEUM 2024 | Mercacei

El evento, celebrado en Espacio Rastro y patrocinado por [CaixaBank](#), [Kubota](#), [Pieralisi](#), [Grupo Macho](#) y [Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid](#), será conducido un año más por Cristina Villanueva, presentadora de “Noticias Fin de Semana de LaSexta”, y congregará a una amplia representación del sector oleícola y olivarero tanto nacional como internacional, así como periodistas gastronómicos y chefs del panorama madrileño.

En la Gala se entregarán los Premios BEST OF CLASS de los EVOOLEUM Awards, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

Además del ministro Luis Planas, estarán presentes en este acto otros representantes institucionales como Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI); Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; y Orlando Ribeiro, embajador de Brasil en España.

Una vez entregados los premios Best of Class, se otorgarán dos galardones muy especiales. En primer lugar, el Premio Embajador del AOVE en Restauración para Nino Redruello, el chef que levantó un imperio a base de escalopes y merluza rebozada, que representa la cuarta generación de esta saga gastronómica y desde 2005 está al frente del centenario Grupo La Ancha, que incluye los restaurantes La Ancha, La Taberna de La Ancha, Fismuler, Escalope Armando, Las Tortillas de Gabino, The Omar, Molino de Pez e Hijos de Tomás. En segundo lugar, el Premio Embajador del AOVE a Joaquín Reyes, humorista -o comediante-, guionista, actor e ilustrador, conocido por sus programas televisivos de humor *La hora chanante* y *Muchachada Nui* -entre otros-, y por su vertiente gastro con su propio programa de cocina llamado *Reyes en la cocina*.





Medio: murcia.com

Publicado: 16/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.murcia.com/nacional/noticias/2024/01/16-pla...>

Audiencia: 212.177

Valor: 778€

Planas subraya que el sector del aceite de oliva afronta el reto extraordinario de mantener unos precios estables - Nacional - murcia.com



El ministro considera imprescindible la labor de divulgación para mantener el consumo de una de las grasas vegetales más saludables y ricas del mundo.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, interviene en la gala de entrega de los premios Evooleum.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el sector del aceite de oliva español afronta el extraordinario reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus condiciones saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Luis Planas ha presidido hoy la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, que reseña en una guía específica que cumple ya ocho ediciones. El ministro ha mostrado su preocupación por la estabilidad de los precios en origen y al consumidor y ha destacado que, a pesar del encarecimiento, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina.

También ha resaltado que en una cosecha tan baja como la última, se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva virgen extra, lo que indica que aún en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad.

La producción de la campaña 2022/2023 fue un 55 % inferior a la anterior, 666.000 toneladas, de las que más de la mitad (unas 340.000) son de aceite de oliva virgen extra. Este importante descenso de la producción ha ocasionado una subida de precios, de forma que el valor total de ésta, 3.918 millones de euros, es un 43 % superior al de la media de las seis campañas anteriores. La previsión para la actual campaña es de que se rondarán las 750.000 toneladas. España es la primera productora mundial de aceite de oliva, casi el 30 % del total de la última campaña.

En este escenario, el ministro ha señalado que los productores deben mantener su esfuerzo y los comercializadores deben fidelizar a los consumidores y sostener unos precios estables para que no dejen de demandar unas de las grasas vegetales más ricas y saludables, base de la dieta mediterránea y de reconocidas propiedades preventivas de enfermedades cardiovasculares.

Para ello, el ministro ha apelado a la imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor, y ha señalado que "la promoción es una prioridad para el Gobierno", por lo que ha anunciado que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior. El aceite de oliva tiene un gran potencial de expansión en los mercados mundiales, ya que ahora apenas representa el 2 % de las grasas vegetales que se consumen en el mundo.

Luis Planas ha recalcado la firme apuesta por la calidad de los productores de aceite españoles, reflejada de forma irrefutable en la nueva edición de los premios Evooleum. Entre los 100 productos distinguidos en la guía, 61 son españoles -45 de ellos andaluces-, con 5 incluidos entre los 10 más valorados. Los 100 aceites premiados, seleccionados entre 980 muestras, proceden de 12 países: España, Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Isarel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Estos premios permiten ver la evolución del sector también en los mercados internacionales y muestran que hay excelentes aceites en el resto del mundo. De hecho, en esta edición se da la particularidad de que, por primera vez, el ganador no es un aceite mediterráneo, sino que es una producción sudafricana, De Rustica Estate Collection Coratina. La segunda mayor puntuación ha sido para el aceite español Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, de Oleícola Baeza (Jaén). La tercera posición la ocupa Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de La Guardia (Toledo).

Para reconocer y fomentar el trabajo de la mujer, Evooleum otorga un premio a la mejor productora, que en esta ocasión ha recaído en la maestra de almazara María José Toral, autora del aceite Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), clasificado en décima posición.

Agricultura

Alimentación



Medio: negocios.com

Publicado: 16/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.negocios.com/planas-defiende-que-los-hogare...>

Audiencia: 56.608

Valor: 607€

Planas defiende que los hogares españoles mantienen el consumo de aceite de oliva a pesar de su precio | Negocios TV

Un aceite sudafricano, elegido el mejor del mundo

MADRID, 16 (EUROPA PRESS)

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha mostrado “optimista” de cara a la campaña de aceite de oliva de este año, al tiempo que ha defendido que los hogares españoles mantienen su consumo a pesar del alza de los precios.

“En un momento de precios altos, las familias españolas siguen consumiendo aceite de oliva. Es importante potenciar el consumo interno, pero también a nivel internacional”, ha asegurado el titular de Agricultura durante la entrega de los premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra en la gala Evooleum Awards, donde ha valorado que el aceite de oliva esté “tan arraigado” en los hogares españoles.

Respecto a la campaña de aceite de oliva de este año, Planas confía en que la de este año sea mejor que la pasada. “Soy optimista de cara al futuro y la previsión es que la campaña de este año sea superior a la anterior. Veo que posiblemente podamos superar las cifras iniciales de los aforos”, ha asegurado.

En concreto, Planas ha recordado que durante la campaña 22-23 se registró una bajada significativa del 55% de la producción, hasta alcanzar las 666.000 toneladas, pero se ha mostrado optimista para este año, ya que aspira a que esta campaña se acerque a las 800.000 toneladas.

Respecto al incremento de los precios del aceite de oliva, el ministro de Agricultura ha reconocido su “preocupación por los precios no solo en origen, sino también para el consumidor”.

Por otro lado, el titular del ramo ha reiterado ante los productores que la promoción del aceite constituye una de las “prioridades” del Gobierno. “Alimentos de España es una estrategia que junto a ICEX nos permite estar presentes en muchos mercados internacionales y abrir negocios en otros continentes como América o Asia”, ha subrayado.

UN ACEITE SUDAFRICANO, EL MEJOR DEL MUNDO

De esta forma, Planas fue el encargado de entregar el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, que recayó en el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, que se ha coronado como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE).

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

Por su parte, el mejor AOVE de España ha recaído en esta edición en Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén.

Durante la gala también se dieron a conocer los 10 AOVES más saludables del mundo, mientras que el galardón que reconoce a la mejor mujer productora y que pone en valor el trabajo de la mujer en el sector ha recaído en María José Toral de Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), y el chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello fue reconocido como embajador del AOVE en restauración.



Medio: noticiasde.es

Publicado: 16/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://noticiasde.es/espana/el-sector-del-aceite-de-ol...>

Audiencia: 18.933

Valor: 489€

El sector del aceite de oliva tiene el "desafío" de mantener "precios estables", según Planas | NoticiasDe.es

MADRID, 16 (SERVIMEDIA)

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, defendió este martes que el sector del aceite de oliva español afronta el "reto" de mantener "unos precios estables" que permitan fidelizar a los consumidores, en un momento de baja producción debido a la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Planas presidió la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

El ministro mostró su preocupación por la estabilidad de los precios en origen y al consumidor y destacó que, a pesar del encarecimiento, toda la cadena ha mantenido «una gran disciplina». También resaltó que «en una cosecha tan baja como la última» se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva virgen extra, lo que indica que "aún en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad".

Reiteró que la producción de la campaña 2022-2023 fue un 55% inferior a la anterior, 666.000 toneladas, de las que más de la mitad -unas 340.00- fueron de aceite de oliva virgen extra. La previsión del Ministerio para la actual campaña es que se rondarán las 750.000 toneladas.

Ante este escenario, Planas señaló que los productores deben "mantener su esfuerzo" y los comercializadores "fidelizar a los consumidores", así como "sostener unos precios estables para que no dejen de demandar una de las grasas vegetales más ricas y saludables".

Asimismo, insistió en que reforzarán las campañas que se realicen tanto en España como en el exterior para impulsar el consumo del aceite de oliva.

Los 100 aceites premiados, seleccionados entre 980 muestras, proceden de 12 países: España, Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez. Concretamente, 61 son españoles y 45 de ellos son andaluces.

Planas se reúne el miércoles con la Federación Española de la Industria de la Alimentación (FIAB), en la que se volverá a abordar el precio del aceite. La semana pasada, el ministro también mantuvo una reunión con las patronales de la distribución. En ella, Planas confió en que la eliminación del IVA al aceite de oliva se traduzca en una bajada de precios.



Medio: norbolsa.es

Publicado: 16/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <http://www.norbolsa.es/NASApp/norline/SesionServlet?PNB...>

Audiencia: 4.801

Valor: 299€

Norbolsa - Detalle Noticia

16/01/2024 14:17:36 - Europa Press

Planas defiende que los hogares españoles mantienen el consumo de aceite de oliva a pesar de su precio

Un aceite sudafricano, elegido el mejor del mundo
MADRID, 16 (EUROPA PRESS)

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha mostrado "optimista" de cara a la campaña de aceite de oliva de este año, al tiempo que ha defendido que los hogares españoles mantienen su consumo a pesar del alza de los precios.

"En un momento de precios altos, las familias españolas siguen consumiendo aceite de oliva. Es importante potenciar el consumo interno, pero también a nivel internacional", ha asegurado el titular de Agricultura durante la entrega de los premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra en la gala Evooleum Awards, donde ha valorado que el aceite de oliva está "tan arraigado" en los hogares españoles.

Respecto a la campaña de aceite de oliva de este año, Planas confía en que la de este año sea mejor que la pasada. "Soy optimista de cara al futuro y la previsión es que la campaña de este año sea superior a la anterior. Veo que posiblemente podamos superar las cifras iniciales de los años", ha asegurado.

En concreto, Planas ha recordado que durante la campaña 22-23 se registró una bajada significativa del 55% de la producción, hasta alcanzar las 666.000 toneladas, pero se ha mostrado optimista para este año, ya que aspira a que esta campaña se acerque a las 800.000 toneladas.

Respecto al incremento de los precios del aceite de oliva, el ministro de Agricultura ha reconocido su "preocupación por los precios no solo en origen, sino también para el consumidor".

Por otro lado, el titular del ramo ha reiterado ante los productores que la promoción del aceite constituye una de las "prioridades" del Gobierno. "Alimentos de España es una estrategia que junto a ICEX nos permite estar presentes en muchos mercados internacionales y abrir negocios en otros continentes como América o Asia", ha subrayado.

UN ACEITE SUDAFRICANO, EL MEJOR DEL MUNDO

De esta forma, Planas fue el encargado de entregar el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, que recayó en el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, que se ha coronado como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE).

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

Por su parte, el mejor AOVE de España ha recaído en esta edición en Campos de Biatia La Dama Ábera Edición Limitada de Jaén.

Durante la gala también se dieron a conocer los 10 AOVES más saludables del mundo, mientras que el galardón que reconoce a la mejor mujer productora y que pone en valor el trabajo de la mujer en el sector ha recaído en María José Toral de Pagos del Toral Selección Gourmet, de Ábeda (Jaén), y el chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello fue reconocido como embajador del AOVE en restauración.

Fuente: Europa Press

16 de enero de 2024

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Noticias	📍 Espacio: 1.035 x 8.180 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 150.000	📍 Visitas: 21.065.174	📍 Valor publicitario: 300'00 €

Se entregan en Madrid los Premios a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo



ACEITE DE OLIVA AOVE EVOOLEUM 2024 GALA EVOOLEUM AWARDS

Espacio Rastro Madrid ha acogido la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards, la gran fiesta internacional del virgen extra. El evento ha sido inaugurado por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y ha contado con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Brasil, Croacia, Líbano, Israel o China.

En esta edición, el EVOOLEUM ABSOLUTE BEST -el mejor virgen extra del mundo- ha sido para el AOVE sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, y ha habido 61 vírgenes extra españoles en el TOP100; mientras que los Premios Embajador del AOVE han sido otorgados al cómico Joaquín Reyes y al chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello.

Este interesante evento anual, patrocinado por CaixaBank, Kubota, Peralisi, Grupo Macho y Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, ha sido conducido por Cristina Villanueva, presentadora de “Noticias Fin de Semana” de LaSexta, y ha congregado a una amplia representación nacional e internacional del sector del aceite de oliva, además de periodistas gastronómicos, chefs e influencers.



En la Gala se han entregado los Premios Best of Class de los EVOOLEUM Awards, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo, que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Un concurso que ofrece las mayores garantías de calidad, rigor y objetividad por su estricta metodología, por los criterios establecidos en sus bases y por la composición del jurado, conformado por el mejor elenco posible de catadores internacionales, nunca antes reunido.



Además del ministro Luis Planas, en el evento estuvieron presentes otros representantes institucionales como Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI); Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; y Orlando Ribeiro, embajador de Brasil en España.

En esta Gala se entregaron los Premios EVOOLEUM 'Best of Class', los mejores en cada categoría; así como los Premios del TOP10 AOVEs Producción Limitada - inferior a 2.500 litros anuales-; 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 pretende destacar el importante papel que juegan las mujeres en la producción de aceite de oliva virgen extra en todo el mundo.

Los Premios Embajadores del AOVE 2024 recayeron en Nino Redruello, chef y socio de Grupo La Ancha -que ha levantado un imperio a base de escalopes, merluza rebozada y mucho más-, en la categoría de Restauración; y en el cómico, guionista, actor e ilustrador Joaquín Reyes, conocido por sus programas televisivos de humor La hora chanante y Muchachada Nui, y por su vertiente gastro en el programa Reyes en la cocina.



Redruello calificó al AOVE como “una gran herramienta y un gran transmisor del sabor”, así como un ingrediente “que es capaz tanto de ser protagonista en una ensalada como de perder el ego en un sofrito”; para concluir que “el aceite de oliva virgen extra es un

producto que está inevitablemente ligado a las personas, a la tradición, a la cultura y a la pasión. Estoy muy contento por recibir este premio y espero ser un gran embajador del AOVE”.

Por su parte, Joaquín Reyes agradeció en clave de humor este reconocimiento “que sin duda merezco y que habla muy bien de las personas que me lo conceden”. Reyes aseguró que el AOVE está muy presente en su vida y que él mismo es AOVE: “Artista Original Valiente y Excéntrico” y también “como el AOVE: rubio, atractivo, valioso e incluso beneficioso”. “Todo lo que toca el AOVE, lo mejora”, continuó, para acabar haciendo tres peticiones: “me gustaría que me regalaran un olivo; también tenía una gorra de la Caja Rural que perdí en una vendimia; y, por último, me gustaría que me regalaran mi peso en AOVE”. Reyes finalizó con una promesa: “Ejerceré de embajador del AOVE por el mundo con orgullo y con el lema ‘la ensalada bien aceitada y poco avinagrada’”.



La promoción del aceite de oliva, una prioridad del Gobierno

En su intervención, el ministro Luis Planas, que calificó la Gala EVOOLEUM Awards como “una cita obligada”, destacó que el sector del aceite de oliva español afronta el reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus propiedades saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Planas mostró su preocupación por la estabilidad de los precios no sólo en origen para el productor, sino también para el consumidor; y señaló que, “a pesar de la elevación de precios, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina”. Además, resaltó que, en una cosecha tan baja como la última, “se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva vírgenes extra, lo que indica que incluso en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad”. Para ello, Planas apeló a la “imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor”, e indicó que “la promoción es una prioridad para el Gobierno”, por lo que anunció que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior, sobre todo en América y Asia.

El superalimento del siglo XXI

A su vez, el editor y CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil, aplaudió la firme apuesta por la calidad, la innovación y la búsqueda de la excelencia de todos los participantes y premiados; al tiempo que recordó que “sólo en España existen alrededor de 270 variedades de aceituna; en Italia, más de 500; y en todo el mundo, más de 1.200. Una enorme riqueza que encierra un gran tesoro gastronómico, el auténtico superalimento del siglo XXI, que es patrimonio de todos”. Peñamil aseguró que “quien prueba un buen aceite de oliva virgen extra, cae rendido ante sus encantos para siempre. Y hablamos del alimento más saludable del mundo: el AOVE es vida, el AOVE es salud”.

El TOP10 de los Premios EVOOLEUM Awards 2024

EL TOP 10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards 2024 está compuesto por:

- 1º De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)
- 2º Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 3º Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
- 4º Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 5º Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)
- 6º Supremo Royal (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)
- 7º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 8º Azeite Sabiá Blend De Terroir (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
- 9º Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
- 10º Pagos de Toral Selección Gourmet (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

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, olivar y aceituna de mesa, así como al segmento de los AOVEs Premium. Integrado por un sólido equipo de profesionales en el sector agroalimentario, Mercacei cuenta además con la firma de destacados expertos a nivel mundial. Líder indiscutible dentro de su sector, el Grupo ofrece información profesional a través de sus diferentes medios y publicaciones -entre 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.

Premio Especial Embajador del AOVE 2023. En la pasada Edición, el ministro de Agricultura, Luis Planas fue elegido para representar este gran superalimento. Nombramiento que aceptó encantado. Lo mismo han hecho este año los dos nuevos embajadores: Nino Redruello y Joaquín Reyes.



Planas defiende que los hogares españoles mantienen el consumo de aceite de oliva a pesar de su precio



Un aceite sudafricano, elegido el mejor del mundo
MADRID, 16 (EUROPA PRESS)

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha mostrado "optimista" de cara a la campaña de aceite de oliva de este año, al tiempo que ha defendido que los hogares españoles mantienen su consumo a pesar del alza de los precios.

"En un momento de precios altos, las familias españolas siguen consumiendo aceite de oliva. Es importante potenciar el consumo interno, pero también a nivel internacional", ha asegurado el titular de Agricultura durante la entrega de los premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra en la gala Evooleum Awards, donde ha valorado que el aceite de oliva esté "tan arraigado" en los hogares españoles.

Respecto a la campaña de aceite de oliva de este año, Planas confía en que la de este año sea mejor que la pasada. "Soy optimista de cara al futuro y la previsión es que la campaña de este año sea superior a la anterior. Veo que posiblemente podamos superar las cifras iniciales de los aforos", ha asegurado.

En concreto, Planas ha recordado que durante la campaña 22-23 se registró una bajada significativa del 55% de la producción, hasta alcanzar las 666.000 toneladas, pero se ha mostrado optimista para este año, ya que aspira a que esta campaña se acerque a las 800.000

toneladas.

Respecto al incremento de los precios del aceite de oliva, el ministro de Agricultura ha reconocido su "preocupación por los precios no solo en origen, sino también para el consumidor".

Por otro lado, el titular del ramo ha reiterado ante los productores que la promoción del aceite constituye una de las "prioridades" del Gobierno. "Alimentos de España es una estrategia que junto a ICEX nos permite estar presentes en muchos mercados internacionales y abrir negocios en otros continentes como América o Asia", ha subrayado.

UN ACEITE SUDAFRICANO, EL MEJOR DEL MUNDO

De esta forma, Planas fue el encargado de entregar el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, que recayó en el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, que se ha coronado como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE).

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

Por su parte, el mejor AOVE de España ha recaído en esta edición en Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén.

Durante la gala también se dieron a conocer los 10 AOVES más saludables del mundo, mientras que el galardón que reconoce a la mejor mujer productora y que pone en valor el trabajo de la mujer en el sector ha recaído en María José Toral de Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), y el chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello fue reconocido como embajador del AOVE en restauración.



Medio: www.tapasmagazine.es

Publicado: 16/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.tapasmagazine.es/economia-planas-defiende-q...>

Audiencia: 92.028

Valor: 718€

Economía.- Planas defiende que los hogares españoles mantienen el consumo de aceite de oliva a pesar de su precio - Tapas

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha mostrado «optimista» de cara a la campaña de aceite de oliva de este año, al tiempo que ha defendido que los hogares españoles mantienen su consumo a pesar del alza de los precios.

«En un momento de precios altos, las familias españolas siguen consumiendo aceite de oliva. Es importante potenciar el consumo interno, pero también a nivel internacional», ha asegurado el titular de Agricultura durante la entrega de los premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra en la gala Evooleum Awards, donde ha valorado que el aceite de oliva esté «tan arraigado» en los hogares españoles.

Respecto a la campaña de aceite de oliva de este año, Planas confía en que la de este año sea mejor que la pasada. «Soy optimista de cara al futuro y la previsión es que la campaña de este año sea superior a la anterior. Veo que posiblemente podamos superar las cifras iniciales de los aforos», ha asegurado.

En concreto, Planas ha recordado que durante la campaña 22-23 se registró una bajada significativa del 55% de la producción, hasta alcanzar las 666.000 toneladas, pero se ha mostrado optimista para este año, ya que aspira a que esta campaña se acerque a las 800.000 toneladas.

Respecto al incremento de los precios del aceite de oliva, el ministro de Agricultura ha reconocido su «preocupación por los precios no solo en origen, sino también para el consumidor».

Por otro lado, el titular del ramo ha reiterado ante los productores que la promoción del aceite constituye una de las «prioridades» del Gobierno. «Alimentos de España es una estrategia que junto a ICEX nos permite estar presentes en muchos mercados internacionales y abrir negocios en otros continentes como América o Asia», ha subrayado.

UN ACEITE SUDAFRICANO, EL MEJOR DEL MUNDO

De esta forma, Planas fue el encargado de entregar el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, que recayó en el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, que se ha coronado como el mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE).

En concreto, por primera vez en las ocho ediciones de estos premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, el mejor no es español ni italiano.

Por su parte, el mejor AOVE de España ha recaído en esta edición en Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén.

Durante la gala también se dieron a conocer los 10 AOVES más saludables del mundo,







mientras que el galardón que reconoce a la mejor mujer productora y que pone en valor el trabajo de la mujer en el sector ha recaído en María José Toral de Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), y el chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello fue reconocido como embajador del AOVE en restauración.

Artículos relacionados



 [<https://n9.cl/k1hsn>]

17 de enero de 2024

 Medio: Internet	 Sección: Noticias	 Espacio: 785 x 1.550 píxeles
 Usuarios únicos/mes:	 Visitas:	 Valor publicitario: 420'00 €

Campos de Biatia La Dama Íbera, mejor aceite picual del mundo según EVOOLEUM

El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación Luis Planas presidió ayer en Madrid la entrega de los premios Evooleum, que reconoce a los 100 mejores aceites de oliva del mundo, el segundo premio recayó en «Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada» de la Cooperativa Oleícola Baeza.

Con tal motivo, en la mañana de hoy hemos entrevistado a Román León, presidente de la Sociedad Cooperativa Oleícola Baeza, quien ha destacado la satisfacción que supone recibir este galardón como «mejor aceite picual del mundo» gracias a la apuesta por la calidad y la diferenciación que desde hace cinco años abordaron desde la entidad.

EVOOLEUM es el concurso internacional a la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra que elige anualmente a los 100 mejores AOVEs del mundo. Se trata de un certamen único, y el más riguroso en términos de calidad y promoción del zumo de aceituna. El grupo más exclusivo y prestigioso de expertos catadores a nivel mundial se encarga 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.

Para garantizar el máximo rigor, todo el proceso del concurso y de la cata se realiza ante un notario colegiado, e incluye la comprobación en origen de al menos el 10% de las muestras seleccionadas, que son designadas por el notario de forma aleatoria.





Medio: www.actualgastro.com

Publicado: 17/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.actualgastro.com/gala-evooleum-awards-2024/>

Audiencia: 183

Valor: 24€



<https://www.actualgastro.com/gala-evooleum-awards-2024/>

www.actualgastro.com

17/01/2024

Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del...

Productos

Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards

En esta edición, el título EVOOLEUM ABSOLUTE BEST, concedido al mejor virgen extra a nivel mundial, ha recaído en el excepcional aceite sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina. Destacando la calidad y excelencia, un total de 61 aceites vírgenes extras españoles han logrado posicionarse en el distinguido TOP100.

Por

Linkedin

El evento, respaldado por el patrocinio de destacadas entidades como CaixaBank, Kubota, Pieralisi, Grupo Macho y Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, fue conducido por Cristina Villanueva, la carismática presentadora de «Noticias Fin de Semana» de LaSexta. El acontecimiento atrajo a una amplia representación tanto nacional como internacional del sector del aceite de oliva, así como a periodistas gastronómicos, chefs e influencers.

En la gala, se llevó a cabo la entrega de los prestigiosos Premios Best of Class de los EVOOLEUM Awards, reconocidos como el concurso privado de calidad de aceite de oliva virgen extra más influyente y distinguido del mundo. Este certamen, organizado desde 2016 por Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), se destaca por ofrecer las máximas garantías en cuanto a calidad, rigurosidad y objetividad, respaldadas por su estricta metodología, los criterios establecidos en sus bases y la composición de un jurado conformado por un selecto elenco de catadores internacionales.

El evento contó con la destacada presencia del ministro Luis Planas, así como con la participación de otros destacados representantes institucionales, entre ellos Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI); Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; y Orlando Ribeiro, embajador de Brasil en España.

En la gala se entregaron los Premios EVOOLEUM 'Best of Class', destacando a los mejores en cada categoría, así como los galardones para los TOP10 AOVEs Producción Limitada - aquellos que producen menos de 2.500 litros anuales-. También se reconocieron los mejores diseños de packaging con los EVOOLEUM Packaging Awards y se anunció el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo. Cabe mencionar el emotivo Premio a la Mejor Mujer Productora, destinado a resaltar el crucial papel desempeñado por las mujeres en la producción de aceite de oliva virgen extra a nivel mundial, que recayó en María José Toral, responsable de Producción y Calidad de Pagos de Toral.

Los Premios Embajadores del AOVE 2024 fueron otorgados a Nino Redruello, chef y socio de Grupo La Ancha, reconocido por su innovadora propuesta gastronómica, y al versátil cómico, guionista, actor e ilustrador Joaquín Reyes, conocido por sus programas televisivos de humor «La hora chanante» y «Muchachada Nui», así como por su incursión gastronómica en el programa «Reyes en la cocina».

Nino Redruello

Redruello calificó al AOVE como " una gran herramienta y un gran transmisor del sabor ", así como un ingrediente " que es capaz tanto de ser protagonista en una ensalada como de perder el ego en un sofrito"; para concluir que "el aceite de oliva virgen extra es un producto que está inevitablemente ligado a las personas, a la tradición, a la cultura y a la pasión. Estoy muy contento por recibir este premio y espero ser un gran embajador del AOVE ".

Por su parte, Joaquín Reyes agradeció en clave de humor este reconocimiento " que sin duda merezco y que habla muy bien de las personas que me lo conceden ". Reyes aseguró que el AOVE está muy presente en su vida y que él mismo es AOVE: " Artista Original Valiente y Excéntrico " y también" como el AOVE: rubio, atractivo, valioso e incluso beneficioso ". " Todo lo que toca el AOVE, lo mejora ". Reyes finalizó con una promesa: " Ejerceré de embajador del AOVE por el mundo con orgullo y con el lema 'la ensalada bien aceitada y poco avinagrada'" .

La promoción del aceite de oliva

En su intervención, el ministro Luis Planas , que calificó la Gala EVOOLEUM Awards como " una cita obligada ", destacó que el sector del aceite de oliva español afronta el reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus propiedades saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Luis Planas durante su intervención

Planas mostró su preocupación por la estabilidad de los precios no sólo en origen para el productor, sino también para el consumidor; y señaló que, " a pesar de la elevación de precios, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina ". Además, resaltó que, en una cosecha tan baja como la última, " se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva vírgenes extra, lo que indica que incluso en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad ".

Para ello, Planas apeló a la " imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor ", e indicó que " la promoción es una prioridad para el Gobierno ", por lo que anunció que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior, sobre todo en América y Asia.

A su vez, el editor y CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil , aplaudió la firme apuesta por la calidad, la innovación y la búsqueda de la excelencia de todos los participantes y premiados; al tiempo que recordó que " sólo en España existen alrededor de 270 variedades de aceituna; en Italia, más de 500; y en todo el mundo, más de 1.200. Una enorme riqueza que encierra un gran tesoro gastronómico, el auténtico superalimento del siglo XXI, que es patrimonio de todos ". Peñamil aseguró que " quien prueba un buen aceite de oliva virgen extra, cae rendido ante sus encantos para siempre. Y hablamos del alimento más saludable del mundo: el AOVE es vida, el AOVE es salud ".

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

1º De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental(Sudáfrica)

2º Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

3º Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo(España)

4º Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani(Italia)

5º Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona(España)

6º Supremo Royal (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén(España)

7º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia(Italia)

8° Azeite Sabiá Blend De Terroir (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo(Brasil)

9° Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (95 puntos). Variedad: coratina. Bari(Italia)

10° Pagos de Toral Selección Gourmet (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Un aceite virgen extra de Sudáfrica y dos españoles, en el podio de los premios Evooleum



Un aceite de oliva virgen extra (AOVE) de Sudáfrica y dos españoles de Jaén y Toledo han subido al podio de la última edición de los premios Evooleum, que reconoce a los 100 mejores del mundo.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha entregado este martes el primer premio al aceite sudafricano "De Rustica Estate Collection Coratina", mientras que el segundo premio ha recaído en "Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada" (Jaén) y el tercero, en "Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico" (Toledo).

De los reconocidos como los mejores diez AOVE del mundo, la mitad de ellos son españoles y el resto procede de Sudáfrica, Italia y Brasil.

Una selección de 100 aceites de un total de 12 nacionalidades han sido premiados en esta edición, entre ellos los de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

En una campaña "atípica" en la que España ha registrado una de las cosechas más cortas de su historia, han sido galardonados 61 AOVE españoles, de los que 45 son andaluces (27 de Jaén), según la octava edición de la Guía Evooleum, impulsada por el grupo editorial Mercacei junto a la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).







El editor de Mercacei, Juan Peñamil, ha animado a disfrutar del producto en bares y restaurantes, y a consumir en general más aceite de oliva virgen extra, que es el "superalimento del siglo XXI" por encima del aguacate o la quinoa.

Entre otros premiados, la responsable de Producción de la empresa Pagos de Toral, María José Toral, ha sido elegida como mejor mujer productora en 2024.

También han sido reconocidos el chef Nino Redruello, socio del grupo La Ancha, como embajador del AOVE en restauración y el comediante Joaquín Reyes como embajador del aceite de oliva virgen extra.

"El aceite de oliva es el absoluto protagonista en una ensalada y luego es capaz de perder el ego y ser generoso en los sofritos, para dar protagonismo a ese pimiento y esa cebolla, al ser transmisor del sabor", ha subrayado Redruello.

17 de enero de 2024

 Medio: Internet	 Sección: Actualidad	 Espacio: 695 x 2.465 píxeles
 Usuarios únicos/mes:	 Visitas:	 Valor publicitario: 275'00 €

Planas subraya que el sector del aceite de oliva afronta el reto extraordinario de mantener unos precios estables

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el sector del aceite de oliva español afronta el extraordinario reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus condiciones saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.



Luis Planas ha presidido hoy la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, que reseña en una guía específica que cumple ya ocho ediciones. El ministro ha mostrado su preocupación por la estabilidad de los precios en origen y al consumidor y ha destacado que, a pesar del encarecimiento, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina.

También ha resaltado que en una cosecha tan baja como la última, se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva virgen extra, lo que indica que aún en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad.

La producción de la campaña 2022/2023 fue un 55 % inferior a la anterior, 666.000 toneladas, de las que más de la mitad (unas 340.000) son de aceite de oliva virgen extra. Este importante descenso de la producción ha ocasionado una subida de precios, de forma que el valor total de ésta, 3.918 millones de euros, es un 43 % superior al de la media de las seis campañas anteriores. La previsión para la actual campaña es de que se rondarán las 750.000 toneladas. España es la primera productora mundial de aceite de oliva, casi el 30 % del total de la última campaña.

En este escenario, el ministro ha señalado que los productores deben mantener su esfuerzo y los comercializadores deben fidelizar a los consumidores y sostener unos precios estables para que no

dejen de demandar unas de las grasas vegetales más ricas y saludables, base de la dieta mediterránea y de reconocidas propiedades preventivas de enfermedades cardiovasculares.

Para ello, el ministro ha apelado a la imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor, y ha señalado que “la promoción es una prioridad para el Gobierno”, por lo que ha anunciado que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior. El aceite de oliva tiene un gran potencial de expansión en los mercados mundiales, ya que ahora apenas representa el 2 % de las grasas vegetales que se consumen en el mundo.

Luis Planas ha recalcado la firme apuesta por la calidad de los productores de aceite españoles, reflejada de forma irrefutable en la nueva edición de los premios Evooleum. Entre los 100 productos distinguidos en la guía, 61 son españoles -45 de ellos andaluces-, con 5 incluidos entre los 10 más valorados. Los 100 aceites premiados, seleccionados entre 980 muestras, proceden de 12 países: España, Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Isarel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Estos premios permiten ver la evolución del sector también en los mercados internacionales y muestran que hay excelentes aceites en el resto del mundo. De hecho, en esta edición se da la particularidad de que, por primera vez, el ganador no es un aceite mediterráneo, sino que es una producción sudafricana, De Rustica Estate Collection Coratina. La segunda mayor puntuación ha sido para el aceite español Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, de Oleícola Baeza (Jaén). La tercera posición la ocupa Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de La Guardia (Toledo).

Para reconocer y fomentar el trabajo de la mujer, Evooleum otorga un premio a la mejor productora, que en esta ocasión ha recaído en la maestra de almazara María José Toral, autora del aceite Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), clasificado en décima posición.

AGRICULTURA y medio ambiente

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y FONDO FEAGA

Destinan 2,7 millones para promocionar el vino andaluz

La medida se desarrollará el próximo año con cargo a la convocatoria que se hizo en 2023

Planas espera que la presidencia de la UE de Bélgica dé continuidad a la labor española

REDACCIÓN
 provincia@cordoba.elperiodico.com
 CÓRDOBA

El Gobierno, a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y del Fondo Europeo Agrícola de Garantía Agraria (Feaga), destina a Andalucía 2.769.719 euros para promocionar el vino en mercados de terceros países para el 2025. La Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural, presidida por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, acordó repartir en total 45.841.750 euros entre las comunidades autónomas.

Las ayudas proceden del Fondo Europeo Agrícola de Garantía Agraria (Feaga) para ejecutar en 2025 y cuya convocatoria se realizó en septiembre de 2023. Con un presupuesto para esta medida de 55,59 millones de euros, las solicitudes presentadas han sido finalmente por un total de 45,8 millones de euros.

Por ello, el ministro Luis Planas planteó a los consejeros y consejeras autonómicas del ramo elevar la subvención al 50%, máximo permitido, para los 673 programas presentados por las autonomías, que han mostrado su conformidad con la propuesta ministerial, de los cuales 54 corresponden a Andalucía.

Esta línea de promoción y comunicación de los vinos españoles en mercados de terceros países está



MANUEL MURILLO

Celebración de una cata de vinos andaluces en Córdoba.

recogida en la Intervención Sectorial Vitivinícola (ISV), dentro del marco del Plan Estratégico Nacional de la Política Agrícola Común 2023-2027.

El ministro explicó en la Conferencia Sectorial la importancia de esta medida de apoyo para el sector vitivinícola, porque permite mejorar el conocimiento de las características y cualidades de los vinos españoles para mejorar su competitividad, a través del impulso de programas enfocados a la apertura, di-

versificación y consolidación de mercados en terceros países.

Planas presidió, también por videoconferencia, el Consejo Consultivo de Política Agrícola preparatorio del próximo Consejo de Ministros de Agricultura que se celebrará el próximo día 23, en Bruselas, el primero bajo Presidencia belga.

En esta cita será donde el Ejecutivo de Bélgica detalle los objetivos y prioridades de su mandato. El ministro se congratuló de que Bélgica de continuidad a expedientes que

formaron parte de las prioridades españolas.

En el Consejo de Ministros del próximo día 23 se hará un repaso a la situación de los mercados, que sigue condicionada por la guerra en Ucrania y ahora también por el conflicto en Oriente Próximo, así como a los avances producidos en los últimos meses en materia comercial. En este sentido, Luis Planas, reiterará la apuesta de España por una política comercial «ambiciosa y equilibrada».

RECHAZO DE PP Y VOX

El PSOE lamenta el veto a la reducción de las 10 peonadas

REDACCIÓN
 CÓRDOBA

La parlamentaria andaluza por el PSOE de Córdoba ha responsabilizado a PP y Vox del daño infligido a alrededor de 20.000 jornaleros y jornaleras cordobeses por haber votado en contra de la prórroga de la reducción a 10 peonadas para que el colectivo pueda optar a la renta y al subsidio agrario, una medida que se incluía en el único decreto ley que no salió adelante en el pleno del Congreso de los Diputados celebrado la semana pasada.

Romero señaló directamente a los diputados por Córdoba de PP y Vox, Isabel Prieto, Bartolomé Madrid y José Ramírez, «a quienes se les llena la boca hablando de su defensa del campo y del interés del sector primario» para que «expliquen ahora a los cerca de 20.000 jornaleros de la provincia su voto contrario a la reducción de peonadas».

Esta medida activada en 2022 plantaba cara a los efectos de la sequía tras la caída de las precipitaciones un 26% en el último año hidrológico, las previsiones de malas cosechas en el campo y las consecuencias de la inflación, aunque inicialmente se bajó el número de jornadas mínimas de 35 a 20 y posteriormente se situó en 10. «Me consta que el Gobierno está trabajando para volver a llevar la medida al Congreso», apuntó la parlamentaria.

ACTO DE ENTREGA DE GALARDONES

9 aceites cordobeses, en la guía 'Evooleum'

Los primeros premios se van a Jaén, Toledo y Sudáfrica

REDACCIÓN
 CÓRDOBA

Un aceite de oliva virgen extra (AOVE) de Sudáfrica y dos españoles de Jaén y Toledo subieron ayer al podio de la última edición de los premios 'Evooleum', que reconoce a los 100 mejores del mundo. Entre este centenar han conseguido colocarse, una vez más, nueve aceites cordobeses, casi todos ellos proce-

dentos de la comarca de la Subbética. Al acto asistió el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y el vicepresidente primero de la Diputación, Andrés Lorite. Se trata de una selección de 100 aceites de un total de 12 nacionalidades. España ha registrado una de las cosechas más cortas de su historia; aún así han sido galardonados 61 AOVE españoles, de los que 45 son andaluces, según la octava edición de la guía 'Evooleum', impulsada por el grupo editorial Mercacei junto a la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).



Andrés Lorite y Luis Planas estuvieron en el acto de entrega de los galardones de 'Evooleum'.

Tarragona



Roger Catà recibiendo ayer el reconocimiento. FOTO: DT

Agricultura

Un aceite de El Morell, el quinto mejor del mundo

Elaborado por Molí Mas Montseny, recibió ayer el galardón. Al concurso se presentaron más de 1.000 aceites de más de 24 países

ÁNGEL JUANPERE
TARRAGONA

Un aceite del Molí Mas Montseny, de El Morell, fue premiado ayer en una gala realizada en Madrid como el quinto mejor de todo el mundo. Se trata de un reconocimiento a Premium Coratina, un aceite «muy aromático y intenso», destacaba al *Diari* Roger Catà, director de esta empresa familiar.

La Guía Evooleum convoca cada año un concurso internacional a la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra que elige a los 100 mejores AOVEs del mundo. Se trata de un certamen único, y el más riguroso en términos de calidad y promoción del zumo de aceituna. El grupo más exclusivo y prestigioso de expertos catadores a nivel mundial se encarga 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.

Máximo rigor

En el certamen de este año han participado más de 24 países y más de 1.000 aceites de todo el mundo. Para garantizar el máximo rigor, todo el proceso del

concurso y de la cata se realiza ante un notario colegiado, e incluye la comprobación en origen de al menos el 10% de las muestras seleccionadas, que son designadas por el notario de forma aleatoria.

De los 100 aceites seleccionados, se eligen 10, que reciben el premio especial Absolute Best. El Premium Coratina ha quedado en quinto puesto. «Por primera vez, un aceite catalán ha entrado en los diez primeros del mundo», subrayaba Català. Añadía que hace aproximadamente

Premium Coratina es un aceite de gusto intenso, más verde de lo habitual, lo que le da el aroma

un mes le comunicaron «de forma interna» el reconocimiento: «Estamos muy contentos. Son unos premios que tienen mucha repercusión a nivel internacional. Y también nos dará mucha publicidad».

Hace dos años que comenzó la producción de este aceite, hecho con aceituna de la variedad Coratina, que recibe el sobrenombre de «el perfume», porque es muy aromática. «Se trata de una variedad temprana, que se recoge en la primera quincena

de octubre para conseguir «un aceite más intenso, más verde, que es lo que le da el aroma».

Edición limitada

Este aceite tiene una edición limitada de 2.500 litros, que se vende exclusivamente en botella de medio litro a un precio de 20 euros cada una. «Los diez aceites ganadores se venden todos a un precio que oscila entre los 19 y los 22 euros», detallan. La producción de este año ya hace semanas que está a la venta.

El Molí d'Oli Mas Montseny se encuentra en la carretera de El Morell a Reus y es el más grande del Tarragonès. Además de elaborar aceite propio de sus olivos, más de 300 pequeños y medianos productores de toda Catalunya –aunque el 90% son de la zona– llevan sus aceitunas a este molino y así crean y distribuyen sus marcas propias.

Este molino no es el primer premio que recibe. En 2019 quedó en primer lugar de esta misma Guía Evooleum en la variedad arbequina con el Premium Arbequina Mas Montseny. El año pasado ganó el premio de la Fira d'Oli de Catalunya. El Oli Mare fue Producte de l'any Catalunya en la Fira Orígens de 2017. Y el aceite Padri obtuvo la medalla de oro en el Olive Japan del año 2018.

Part Alta

Un año de prisión por intentar atracar a una niña de siete años

A. JUANPERE
TARRAGONA

Para sustraerle el móvil, le golpeó en la cara y cabeza en la Plaça de la Font

Una mujer no dudó en atracar a una niña de siete años para sustraerle el móvil en plena Plaça de la Font de Tarragona. Ahora, la Sección Segunda de la Audiencia de Tarragona ha condenado a la autora a un año de prisión por un delito de robo con violencia así como al pago de una multa de 180 euros por un delito leve de lesiones –el Juzgado de lo Penal 4 había fijado 240 euros–. También tendrá que indemnizar a la víctima con 30 euros por las lesiones causadas.

Los hechos ocurrieron a la 1.25 horas del 4 de julio de 2021 en la Plaça de la Font. La acusada, con antecedentes penales, vio a la menor que jugaba con otras niñas. Se acercó a ella y le arrebató el móvil que la víctima tenía en sus manos, forcejeando y golpeándola en la cara y la cabeza para quitar-

selo. No obstante, la acusada no pudo culminar su acción ya que la niña comenzó a gritar. Se acercaron otras personas, que retuvieron a la asaltante.

La acusada, en el recurso de apelación, argumentaba que la única prueba de cargo era la declaración de la madre de la menor y que esta ha entrado en «múltiples» contradicciones. Asimismo, decía el resto de testigos no co-

Algunas personas que escucharon los gritos de la pequeña retuvieron a la ladrona

roboraron su versión de los hechos. Pero los magistrados de la Audiencia Provincial no lo ven así. Aseguran que la declaración de la madre de la víctima presenta «indiscutibles trazos de persistencia y de coherencia incriminatoria y de objetividad». Sí que hay pasajes de su declaración que no termina de concretar de forma idónea, pero no dudó en lo esencial.

Tribunales

Condenado por saltarse los trabajos comunitarios

A. JUANPERE
TARRAGONA

Al hombre se le habían impuesto 44 días por un delito de lesiones en el ámbito de la violencia de género

Un hombre que tenía que cumplir 44 días de trabajos en beneficio de la comunidad en Tarragona no acudió a realizarlos. El Juzgado de lo Penal 2 de Tarragona lo condenó al pago de una multa de 1.800 euros como autor de un delito de quebrantamiento de condena, apreciando la atenuante de toxicomanía. La Sección Segunda de la Audiencia de Tarragona ha rechazado el recurso de apelación presentado por el procesado.

En el año 2019, el hombre fue condenado por un Juzgado de Almería a los trabajos comunitarios como autor de un delito de lesiones en el ámbito de la violencia de género. El 14 de febrero de 2020, acudió ante los equipos de ejecución de las medidas penales alternativas (MPA) Tarragona Nord. Allí proporcionó un domicilio y un número de teléfono de contacto para poder ser convocado para poder fijar el plan de ejecución de la pena impuesta. Pero nunca pudo ser localizado.

Los magistrados apuntaron que al dar sus datos no correctos «hizo absolutamente imposible el cumplimiento de la condena». Y ello porque para ello se requiere de la colaboración del penado.



Medio: diarimes.com

Publicado: 17/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.diarimes.com/es/camp-tarragona/tarragones/2...>

Audiencia: 264.594

Valor: 794€

Un aceite tarraconense, entre los cinco mejores del mundo

Un aceite tarraconense ha sido reconocido como el quinto mejor aceite de todo el mundo. Se trata de la variedad Premium Coratina, elaborado por el Molino Mas Montseny, en el Morell, que recibió ayer este reconocimiento en una gala celebrada a Madrid.

Más de 1.000 aceites de 24 países diferentes optaban a este reconocimiento mundial que, por primera vez, cuenta con un representante catalán entre los 10 primeros. De hecho, el mismo Molino Mas Montseny acumulaba ya cuatro años entrando a la prestigiosa selección de 100 aceites que elabora anualmente la Guía Evooleum, con su variedad Prémium Arbequina, pero este año han entrado por primera vez en el top 10, reconocidos con el premio especial Absolute Best.

El mismo Mas Montseny vende las botellas de 500 ml de la variedad Premium Coratina a un precio de 20 euros desde su página web.

Sobre el reto del sector del aceite de oliva de mantener unos precios estables - Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet



Sobre el reto del sector del aceite de oliva de mantener unos precios estables

“El sector del aceite de oliva español afronta el extraordinario reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus condiciones saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas”.

Así lo aseguraba el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, durante el acto de entrega de los Premios Evooleum celebrado ayer martes, en el que mostró su preocupación por la estabilidad de los precios en origen y al consumidor, destacando que, “a pesar del encarecimiento, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina, y que en una cosecha tan baja como la última se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva virgen extra, lo que indica que aún en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad”.

El reto del sector del aceite de oliva

Y es que, según los datos oficiales, la producción de aceite de oliva en la campaña 2022/2023 fue un 55 % inferior a la anterior, 666 000 toneladas, de las que más de la mitad, unas 340 000, son de aceite de oliva virgen extra, un importante descenso de la producción que ha ocasionado una subida de precios, de forma que su valor total, 3918 millones de euros, es un 43 % superior al de la media de las seis campañas

anteriores. En cuanto a la previsión para la actual campaña, es que se rondará las 750 000 toneladas.

En este escenario, el ministro señalaba ayer martes que “los productores deben mantener su esfuerzo y los comercializadores deben fidelizar a los consumidores y sostener unos precios estables para que no dejen de demandar unas de las grasas vegetales más ricas y saludables, base de la dieta mediterránea y de reconocidas propiedades preventivas de enfermedades cardiovasculares”. Para ello, el ministro apeló a la imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor, y avanzó que el Ministerio reforzará su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior.

Resumen

Título

Sobre el reto del sector del aceite de oliva de mantener unos precios estables

Descripción

“El sector del aceite de oliva español afronta el extraordinario reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus condiciones saludables, en un momento de baja producción...”

Autor

Diario de Gastronomía

Planas subraya que el sector del aceite de oliva afronta el reto extraordinario de mantener unos precios estables

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el sector del aceite de oliva español afronta el extraordinario reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus condiciones saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Luis Planas ha presidido hoy la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, que reseña en una guía específica que cumple ya ocho ediciones. El ministro ha mostrado su preocupación por la estabilidad de los precios en origen y al consumidor y ha destacado que, a pesar del encarecimiento, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina.

También ha resaltado que en una cosecha tan baja como la última, se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva virgen extra, lo que indica que aún en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad.

La producción de la campaña 2022/2023 fue un 55 % inferior a la anterior, 666.000 toneladas, de las que más de la mitad (unas 340.000) son de aceite de oliva virgen extra. Este importante descenso de la producción ha ocasionado una subida de precios, de forma que el valor total de ésta, 3.918 millones de euros, es un 43 % superior al de la media de las seis campañas anteriores. La previsión para la actual campaña es de que se rondarán las 750.000 toneladas. España es la primera productora mundial de aceite de oliva, casi el 30 % del total de la última campaña.

En este escenario, el ministro ha señalado que los productores deben mantener su esfuerzo y los comercializadores deben fidelizar a los consumidores y sostener unos precios estables para que no dejen de demandar unas de las grasas vegetales más ricas y saludables, base de la dieta mediterránea y de reconocidas propiedades preventivas de enfermedades cardiovasculares.

Para ello, el ministro ha apelado a la imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor, y ha señalado que «la promoción es una prioridad para el Gobierno», por lo que ha anunciado que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior. El aceite de oliva tiene un gran potencial de expansión en los mercados mundiales, ya que ahora apenas representa el 2 % de las grasas vegetales que se consumen en el mundo.

Luis Planas ha recalcado la firme apuesta por la calidad de los productores de aceite españoles, reflejada de forma irrefutable en la nueva edición de los premios Evooleum. Entre los 100 productos distinguidos en la guía, 61 son españoles -45 de ellos andaluces-, con 5 incluidos entre los 10 más valorados. Los 100 aceites premiados, seleccionados entre 980 muestras, proceden de 12 países: España, Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Isarel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Estos premios permiten ver la evolución del sector también en los mercados internacionales y muestran que hay excelentes aceites en el resto del mundo. De hecho, en esta edición se da la particularidad de que, por primera vez, el ganador no es un aceite mediterráneo, sino que es una producción sudafricana, De Rustica Estate Collection Coratina. La segunda mayor puntuación ha sido para el aceite español Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, de Oleícola Baeza (Jaén). La tercera posición la ocupa Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de La Guardia (Toledo).

Para reconocer y fomentar el trabajo de la mujer, Evooleum otorga un premio a la mejor productora, que en esta ocasión ha recaído en la maestra de almazara María José Toral, autora del aceite Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), clasificado en décima posición.

Un oli del Molí Mas Montseny del Morell, en el top 10 dels millors del món - El Vallenc

L'oli **Premium Coratina** del **Molí Mas Montseny del Morell** ha estat guardonat com a **cinquè millor oli del món** en el concurs internacional de la prestigiosa guia **Evooleum**, en què s'escullen els 100 millors olis d'oliva verges extra del món.

En la convocatòria d'enguany hi **han participat 24 països i més de 1.000 olis d'arreu del món**. Les distincions es van atorgar en el decurs d'una gala celebrada ahir dimarts a Madrid, i van ser per als millors en cada categoria, país i varietat, en el que el millor absolut i amb una puntuació de 95 punts, va recaure en l'oli Premium Coratina elaborat al molí morellenc.

Roger Catà, director del Molí Mas Montseny del Morell, es mostra satisfet pel guardó "per la repercussió mundial que té i perquè permet donar-nos a conèixer dins el sector i consolidar-nos en el top 100 de millors olis del món i ara en el top 10". Catà explica que en els darrers cinc anys s'hi han presentat amb la varietat arbequina aconseguint un primer lloc a la Guia Evooleum amb l'oli Premium Arbequina Mas Montseny, i també han rebut altres reconeixements.

Roger Catà, director del Molí Mas Montseny: "estem molts contents amb aquest guardó per la repercussió mundial que té i perquè permet donar-nos a conèixer dins el sector i consolidar-nos en el top 100 de millors olis del món i ara en el top 10"

El Premium Coratina pertany a una producció nova, que va començar amb la collita de 2022, amb la varietat d'oliva coratina, "**molt aromàtica i afruitada, d'aquí el seu sobrenim "El perfum"**". Una característica, que segons Catà, "es valora molt en aquest concurs, on l'alta qualitat dels olis verges extra, s'aprecia per la seva complexitat aromàtica. **Són olis amb certa intensitat i equilibri i el Premium Coratina ho reuneix tot**, en boca és molt potent i en nas molt aromàtic", afirma.

L'oli Premium Coratina té una **producció limitada de 2.500 litres** i es comercialitza en ampolles de mig litre a 20 euros l'ampolla. Pertany a les cinc varietats d'oli premium que elabora el Molí Mas Montseny.

Un molí amb més de 80 anys d'història

El Molí Mas Montseny del Morell, amb més de 80 anys d'història, és el més gran del Tarragonès. **A més de l'elaboració pròpia, està especialitzat en un servei integral al pagès**. El 75% del servei es fa a tercers, la qual cosa els dona l'oportunitat de crear i distribuir les seves pròpies marques, explica el director, Roger Catà, el que "**suposa un valor afegit**".

El molí morellenc aposta per la **venda de proximitat, i té com a finalitat "fer escola del producte"**. En aquest sentit, realitza **visites per tal de conèixer de prop el procés de producció, les diferents varietats, així com el procés d'extracció de l'oli de les olives**.

Planas ajeno a la realidad española sobre el consumo de aceite - ESdiario

Las afirmaciones del ministro de Agricultura chocan directamente con lo que expresan los propios ciudadanos en relación al consumo de aceite de oliva ante su elevado precio.

Las últimas declaraciones del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Luis Planas**, sobre el consumo de uno de los productos estrella de nuestra gastronomía, el **aceite de oliva**, chirrían si los ponemos en frente de lo que opinan los ciudadanos.

Planas se ha mostrado "optimista" de cara a la campaña de aceite de oliva de este año, al tiempo que ha defendido que **los hogares españoles mantienen su consumo a pesar del alza de los precios**. "En un momento de precios altos, las familias españolas siguen consumiendo aceite de oliva", ha asegurado el titular de Agricultura durante la entrega de los premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra en la gala Evooleum Awards, donde ha valorado que el aceite de oliva esté "tan arraigado" en los hogares españoles.

Sin duda, el consumo de este producto está "arraigado" como dice el ministro de Sánchez, pero su elevado precio ha provocado que muchas familias tengan que renunciar a comprarlo y buscar 'sustitutos' más baratos muy a su pesar. Esta es la realidad en comunidades como **Andalucía**, donde justo este pasado martes se dio a conocer un barómetro en el que se pregunta a los andaluces sobre esta cuestión.

Los datos hablan: sí se reduce el consumo de aceite

Concretamente, **un 44,8% de los andaluces** asegura que en las últimas semanas ha **reducido** el consumo de algunos alimentos, entre los que se encuentra el **aceite de oliva (28%)** y el pescado fresco (30,1%), por su precio, según el sondeo publicado de la Fundación Centro de Estudios Andaluces (Centra), dependiente de la Junta, realizado entre los pasados días 12 y 22 de diciembre a una muestra de 3.600 personas residentes en Andalucía mayores de edad.

Pero no sólo la opinión directa de los ciudadanos chocan con las declaraciones del ministro, tan sólo con comprobar la forma en la que escalan los precios en los últimos meses deja en evidencia que se ha convertido en un **'artículo de lujo' para muchos hogares**.

El precio del **aceite de oliva se disparó un 64,5% en noviembre frente al mismo mes de 2022**, liderando los aumentos de precios de los productos de alimentación y provocando una **caída de su demanda de cerca del 43%**, según los datos del barómetro de consumo de la consultora Circana que realiza a nivel nacional.

En concreto, esta subida del aceite, que es más agudizada en el **virgen extra** con incrementos de hasta el **75,6%**, hace que se dé una mejor evolución de otros aceites, como del de girasol que incrementan sus ventas un 10% frente al año pasado. De esta forma, el aceite de oliva

prosigue con su escala de precios tras elevarse un **47% entre enero y noviembre.**

Gala Evooleum 2024 - HITCOOKING

[El evento](#) ha sido inaugurado por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y ha contado con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Brasil, Croacia, Líbano, Israel o China.

Espacio Rastro Madrid ha acogido la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards, la gran fiesta internacional del virgen extra ha conducido por la periodista Cristina Villanueva y ha congregado a una amplia representación nacional e internacional del sector del aceite de oliva, además de periodistas gastronómicos, chefs e influencers.

En la Gala se han entregado los Premios Best of Class de los EVOOLEUM Awards, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo, que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).



Un concurso que ofrece las mayores garantías de calidad, rigor y objetividad por su estricta metodología, por los criterios establecidos en sus bases y por la composición del jurado, conformado por el mejor elenco posible de catadores internacionales, nunca antes reunido.

Además del ministro Luis Planas, en el evento estuvieron presentes otros representantes institucionales como Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI); Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; y Orlando Ribeiro, embajador de Brasil en España.

La promoción del aceite de oliva

En su intervención, el ministro Luis Planas, quien calificó la Gala EVOOLEUM Awards como *“una cita obligada”*, destacó que el sector del aceite de oliva español afronta el reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus propiedades saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.



Para ello, Planas apeló a la *“imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor”*, e indicó que *“la promoción es una prioridad para el Gobierno”*, por lo que anunció que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior, sobre todo en América y Asia.

Planas mostró su preocupación por la estabilidad de los precios no sólo en origen para el productor, sino también para el consumidor; y señaló que, *“a pesar de la elevación de precios, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina”*. Además, resaltó que, en una cosecha tan baja como la última, *“se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva vírgenes extra, lo que indica que incluso en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad.”*



A su vez, el editor y CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil, aplaudió la firme apuesta por la calidad, la innovación y la búsqueda de la excelencia de todos los participantes y premiados; al tiempo que recordó que *“sólo en España existen alrededor de 270 variedades de aceituna; en Italia, más de 500; y en todo el mundo, más de 1.200. Una enorme riqueza que encierra un gran tesoro gastronómico, el auténtico superalimento del siglo XXI, que es patrimonio de todos”*. Peñamil aseguró que *“quien prueba un buen aceite de oliva virgen extra, cae rendido ante sus encantos para siempre. Y hablamos del alimento más saludable del mundo: el AOVE es vida, el AOVE es salud.”*

Embajadores del AOVE

Los Premios Embajadores del AOVE 2024 recayeron en Nino Redruello, chef y socio de Grupo La Ancha, en la categoría de Restauración; y en el cómico, guionista y actor Joaquín Reyes, conocido por sus programas televisivos de humor y por su vertiente gastro en el programa Reyes en la cocina.



Redruello calificó al AOVE como *“una gran herramienta y un gran transmisor del sabor”*, así como un ingrediente *“que es capaz tanto de ser protagonista en una ensalada como de perder el ego en un sofrito”*; para concluir que *“el aceite de oliva virgen extra es un producto que está inevitablemente ligado a las personas, a la tradición, a la cultura y a la pasión. Estoy muy contento por recibir este premio y espero ser un gran embajador del AOVE”*.



Por su parte, Joaquín Reyes agradeció en clave de humor este reconocimiento *“que sin duda merezco y que habla muy bien de las personas que me lo conceden”*. Reyes aseguró que el AOVE está muy presente en su vida y que él mismo es AOVE. *“Artista Original Valiente y*

Excéntrico. Ejerceré de embajador del AOVE por el mundo con orgullo y con el lema 'la ensalada bien aceitada y poco avinagrada' ”.

TOP10 Premios Internacionales EVOOLEUM Awards 2024

1. De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)
2. Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
3. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
4. Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
5. Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)
6. Supremo Royal (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)
7. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
8. Azeite Sabiá Blend De Terroir (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
9. Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
10. Pagos de Toral Selección Gourmet (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)



Total Page Visits: 170 - Today Page Visits: 8

HOYAGRO

más información en www.hoyagro.es

Destruyen 29.000 kilos de aceitunas sin trazabilidad

Las olivas procedían de La Parra y estuvieron inmovilizadas por el SES en Arroyo de San Serván, ahora han sido incineradas en Jaén

REDACCIÓN

BADAJOS. La Guardia Civil ha intervenido 28.920 kilos de aceitunas sin documentación que garantizara su origen (carente de trazabilidad), cuando eran transportadas en un camión procedente de un establecimiento de compra de la localidad pacense de La Parra, y que finalmente han sido destruidas.

La intervención se produjo el pasado octubre, cuando por acuerdo del Servicio Extremeño de Salud, estas aceitunas quedaron inmovilizadas de forma cautelar en una almazara de Arroyo de San Serván a la espera de documentar la trazabilidad por su

propietario, o caso contrario, se propusiera la destrucción u otro fin a determinar por la Autoridad competente.

En días posteriores y sin la correspondiente autorización, los propietarios de la aceituna, «haciendo caso omiso a lo ordenado y mediante engaño» consiguieron que la cooperativa de Arroyo de San Serván les entregara la mercancía y se la llevaran.

Ahora, y tras las gestiones practicadas por los agentes del Equipo ROCA de Zafrá junto con Autoridades Sanitarias extremeñas y colaboración del Equipo ROCA de Andújar (Jaén), se pudo averiguar que la mercancía había sido transportada hasta una almazara de la localidad de Arjona (Jaén).

Estas aceitunas que fueron localizadas al día siguiente, ya en el interior de una tolva y preparada para su molturación a fin de transformarla en aceite, por lo que se procedió nuevamente a su

precintado.

Así, el Servicio Extremeño de Salud determinó la pasada semana que su destino sería la destrucción y aprovechamiento para producción de energía eléctrica, para lo cual fue trasladada hasta una planta ubicada en Andújar, según detalla la Guardia Civil en nota de prensa.

El traslado fue formalizado el miércoles y jueves pasado, previa la desinmovilización por el servicio de Control Oficial de Salud Pública de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y bajo la custodia de los agentes de la Guardia Civil desde la carga hasta su destino donde ha sido quemada en su totalidad.

Esta actuación ha culminado con la confección de los correspondientes expedientes sancionadores por parte del Servicio Extremeño de Salud con auxilio del Servicio Andaluz de Salud y la Consejería de Agricultura de Extremadura.



Un agente de la Guardia Civil vigila la descarga de las aceitunas en la incineradora. HOY

El consumo de aceite de oliva no se resiente pese a su precio

REDACCIÓN

MADRID. El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se mostró ayer «optimista» de cara a la campaña de aceite de oliva de este año, al tiempo que defendió que los hogares españoles mantienen su consumo a pesar del alza de los precios.

«En un momento de precios altos, las familias españolas siguen consumiendo aceite de oliva. Es importante potenciar el consumo interno, pero también a nivel internacional», aseguró el titular de Agricultura durante la entrega de los premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra en la gala Evooleum Awards.

Respecto a la campaña de aceite de oliva de este año, Planas confía en que sea mejor que la pasada. «Soy optimista de cara al futuro y la previsión es que la campaña sea superior a la anterior. Veo que posiblemente podamos superar las cifras iniciales de los aforos», aseguró. En concreto, Planas recordó que durante la campaña 22-23 se registró una bajada significativa del 55% de la producción, hasta alcanzar las 666.000 toneladas, pero aspira a que esta campaña se acerque a las 800.000 toneladas.

LONJAS AGROGANADERAS



MESA DEL PORCINO IBÉRICO

Precios: Semana del 15 al 21 de enero.

Fuente: Lonja de Salamanca. Comentario: Cotizan a la baja los tostones y se mantiene el precio en el resto de categorías, al no llegarse a un acuerdo entre las partes.

CATEGORÍAS	KILOS		ARROBAS	
	PRECIO	VARIACIÓN	PRECIO	VARIACIÓN
Bellota 100% IB	3,64	=	41,86	=
Bellota 75% IB	3,47	=	39,905	=
Bellota 50% IB	3,24	=	37,26	=
Cebo de campo	2,57	=	29,555	=
Cebo	2,23	=	25,645	=
Lechones (hasta 23 kg ; gran partida)	4,48	=	51,52	=
Lechones (hasta 23 kg ; recogida)	4,48	=	51,52	=
Marranos ibéricos puros	3,93	=	45,195	=
Marranos ibéricos cruzados	3,48	=	40,02	=
Primales (60-90 kg / 7 arrobas)	S.C.	-	S.C.	-
Tostones (5-8 Kg/ euros / unidad)	45	-4,00	517,5	-46,00
Tostones (9-12 Kg/ euros / unidad)	54	-1,00	621	-11,50
Reproductoras (- 6 meses/ euros/ unidad)	400	=	4600	=
Reproductoras (+6 meses/ euros/ unidad)	450	=	5175	=



MESA DEL VACUNO VIDA

Precios: Semana del 10 al 16 de enero.

Fuente: Mercado de Talavera.

Comentario: Pocos cambios en una semana de transición en el mercado.

Precios: Semana del 15 al 21 de enero.

Fuente: Lonja de Salamanca.

Comentario: Sin acuerdo en la Lonja, manteniéndose los precios anteriores.

CATEGORÍAS	PRECIO	VARIACIÓN	CATEGORÍAS	PRECIO	VARIACIÓN
Ternero cruzado de 1ª (base 200 kg)	3,69	+0,01	Macho Extra cruzado 200 kg	S.C.	-
Ternero cruzado de 2ª (base 200 kg)	2,90	=	Macho Primera cruzado 200 kg	3,8	+0,01
Temera cruzada de 1ª (base 200 kg)	2,75	=	Macho Segunda cruzado 200 kg	2,83	=
Temera cruzada de 2ª (base 200 kg)	2,26	=	Ternero del país cruzado 200 kg	2,14	=
Ternero del país (base 200 kg)	2,10	=	Hembra Extra cruzada 200 kg	S.C.	-
Temera del país (base 200 kg)	S.C.	-	Hembra Primera cruzada 200 kg	2,83	=
Termeras cruzadas (vacuno abasto)	3,10	=	Hembra Segunda cruzada 200 kg	2,83	=
Añojo cruzado (vacuno abasto)	S.C.	-	Termera del país cruzada 200 kg	S.C.	-
Vaca avileña (euros/ unidad)	1,000	=			
Vaca retinta (euros/ unidad)	1,050	=			
Vaca cruzada (euros/ unidad)	1,050	=			

= REPETICIÓN DE PRECIOS
 S.C. SIN COTIZACIÓN
 + SUBIDA DE PRECIOS
 - BAJADA DE PRECIOS



MESA DEL OVINO

Precios: Semana del 15 al 21 de enero.

Fuente: Lonjas de Talavera y Salamanca.

Comentario: En Talavera, bajada generalizada del cordero por la falta de demanda. En Salamanca, sí que ha habido acuerdo por unanimidad en la subida de los animales hasta 40 libras, que son los que estos días tienen más movimiento.

CATEGORÍAS	TALAVERA		SALAMANCA	
	PRECIO	VARIACIÓN	PRECIO	VARIACIÓN
Cordero de 9 a 11 kg / lechales de 25 libras	5,55	-1,30	5,85	-0,05
Cordero de 11 a 13 kg / lechales de 30 libras	5,34	-0,40	5,30	-0,05
Cordero de 15 a 19 kg / de 40 libras	4,87	-0,40	4,75	+0,10
Cordero de 19 a 23 kg / de 50 libras	4,83	-0,20	4,67	=
Cordero de 23 a 25 kg / de 60 libras	4,81	-0,20	4,42	=
Cordero de 28 a 34 kg / de 75 libras	4,05	-0,25	3,74	=
Cordero de más de 34 kg / de más de 75 libras	S.C.	-	3,49	=



MESA DE CEREALES

Precios: Semana del 15 al 21 de enero.

Fuente: Lonjas de Talavera y Salamanca.

Comentario: En Talavera, se mantienen los precios en todas las categorías cotizadas. En Salamanca, primeras bajadas después del informe sobre las previsiones de cosecha mundial.

CATEGORÍAS	TALAVERA		SALAMANCA	
	E/TON	VARIACIÓN	E/TON	VARIACIÓN
Cebada + 62	232	=	227	-1,00
Cebada - 62	220	=	S.C.	-
Trigo pienso	248	=	242	-1,00
Trigo duro	S.C.	-	S.C.	-
Trigo panificable	268	=	S.C.	-
Avena	286	=	265	-1,00
Maíz	242	=	219	-2,00




INDISA

 [<https://n9.cl/l29gc>]

17 de enero de 2024

 **Medio:** Internet

 **Sección:** Al día

 **Espacio:** 755 x 505 píxeles

 **Usuarios únicos/mes:** 18.562

 **Visitas:**

 **Valor publicitario:** 488'00 €

Se entregan en Madrid los premios a los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo

17 de enero de 2024



Este interesante evento anual, patrocinado por CaixaBank, Kubota, PIERALISI, Grupo Macho y Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, ha sido conducido por Cristina Villanueva, presentadora de "Noticias Fin de Semana" de LaSexta, y ha congregado a una amplia representación nacional e internacional del ...

NO ESTÁ REGISTRADO O NO TIENE PERMISO

17 de enero de 2024

📧 **Medio:** Newsletter

📍 **Sección:** Noticias

📏 **Espacio:** 660 x 1.720 píxeles

👤 **Usuarios únicos/mes:**

👤 **Visitas:**

👤 **Valor publicitario:** S/N

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

17 de enero de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Luis Planas subraya que el sector del aceite de oliva afronta el reto extraordinario de mantener unos precios estables.

Cuándo se notará la reducción del IVA al aceite de oliva en los supermercados.

La producción de aceite llega a las 94.000 toneladas en el tercer mes de campaña.

Más de 75 almazaras y empresas oleícolas de Castilla-La Mancha participarán en la WOOE.

Túnez aumentará un 16,6% su producción de aceite de oliva.

Misión Comercial Directa a Sudáfrica.

Luis Planas subraya que el sector del aceite de oliva afronta el reto extraordinario de mantener unos precios estables

- El ministro considera imprescindible la labor de divulgación para mantener el consumo de una de las grasas vegetales más saludables y ricas del mundo.
- La guía Evooleum incluye 61 aceites españoles entre los 100 mejores del mundo, prueba irrefutable de la calidad de la producción nacional.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado hoy que el sector del aceite de oliva español afronta el extraordinario reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus condiciones saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Luis Planas ha presidido hoy la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, que reseña en una guía específica que cumple ya ocho ediciones. El ministro ha mostrado su preocupación por la estabilidad de los precios en origen y al consumidor y ha destacado que, a pesar del encarecimiento, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina.

También ha resaltado que en una cosecha tan baja como la última, se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva virgen extra, lo que indica que aún en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad.

La producción de la campaña 2022/2023 fue un 55 % inferior a la anterior, 666.000 toneladas, de las que más de la mitad (unas 340.000) son de aceite de oliva virgen extra. Este importante descenso de la producción ha ocasionado una subida de precios, de forma que el valor total de ésta, 3.918 millones de euros, es un 43 % superior al de la media de las seis campañas anteriores. La previsión



para la actual campaña es de que se rondarán las 750.000 toneladas. España es la primera productora mundial de aceite de oliva, casi el 30 % del total de la última campaña.

En este escenario, el ministro ha señalado que los productores deben mantener su esfuerzo y los comercializadores deben fidelizar a los consumidores y sostener unos precios estables para que no dejen de demandar unas de las grasas vegetales más ricas y saludables, base de la dieta mediterránea y de reconocidas propiedades preventivas de enfermedades cardiovasculares.

Para ello, el ministro ha apelado a la imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor, y ha señalado que “la promoción es una prioridad para el Gobierno”, por lo que ha anunciado que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior. El aceite de oliva tiene un gran potencial de expansión en los mercados mundiales, ya que ahora apenas representa el 2 % de las grasas vegetales que se consumen en el mundo.

Luis Planas ha recalcado la firme apuesta por la calidad de los productores de aceite españoles, reflejada de forma irrefutable en la nueva edición de los premios Evooleum. Entre los 100 productos distinguidos en la guía, 61 son españoles -45 de ellos andaluces-, con 5 incluidos entre los 10 más valorados. Los 100 aceites premiados, seleccionados entre 980 muestras, proceden de 12 países: España, Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Estos premios permiten ver la evolución del sector también en los mercados internacionales y muestran que hay excelentes aceites en el resto del mundo. De hecho, en esta edición se da la particularidad de que, por primera vez, el ganador no es un aceite mediterráneo, sino que es una producción sudafricana, De Rustica Estate Collection Coratina. La segunda mayor puntuación ha sido para el aceite español Campos de Biatia La Dama Ibera Edición Limitada, de Oleícola Baeza (Jaén). La tercera posición la ocupa Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de La Guardia (Toledo).

Para reconocer y fomentar el trabajo de la mujer, Evooleum otorga un premio a la mejor productora, que en esta ocasión ha recaído en la maestra de almazara María José Toral, autora del aceite Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), clasificado en décima posición.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

5 ANOS DE GARANTIA

Kubota

For Earth, For Life
Kubota

YouTube Facebook Instagram www.kubota.es/zero @KubotaSpain #Kubota





Medio: Infoagro.com

Publicado: 17/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: http://www.infoagro.com/noticias/2024/el__quot_reto_ext...

Audiencia: 202.633

Valor: 775€

El "reto extraordinario de mantener unos precios estables" del sector del aceite de oliva

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado este martes que el sector del aceite de oliva español afronta el extraordinario reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus condiciones saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Luis Planas ha presidido este martes la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, que reseña en una guía específica que cumple ya ocho ediciones. El ministro ha mostrado su preocupación por la estabilidad de los precios en origen y al consumidor y ha destacado que, a pesar del encarecimiento, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina.

También ha resaltado que en una cosecha tan baja como la última, se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva virgen extra, lo que indica que aún en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad.

La producción de la campaña 2022/2023 fue un 55 % inferior a la anterior, 666.000 toneladas, de las que más de la mitad (unas 340.000) son de aceite de oliva virgen extra. Este importante descenso de la producción ha ocasionado una subida de precios, de forma que el valor total de ésta, 3.918 millones de euros, es un 43 % superior al de la media de las seis campañas anteriores. La previsión para la actual campaña es de que se rondarán las 750.000 toneladas. España es la primera productora mundial de aceite de oliva, casi el 30 % del total de la última campaña.

En este escenario, el ministro ha señalado que los productores deben mantener su esfuerzo y los comercializadores deben fidelizar a los consumidores y sostener unos precios estables para que no dejen de demandar unas de las grasas vegetales más ricas y saludables, base de la dieta mediterránea y de reconocidas propiedades preventivas de enfermedades cardiovasculares.

Para ello, el ministro ha apelado a la imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor, y ha señalado que la promoción es una prioridad para el Gobierno, por lo que ha anunciado que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior. El aceite de oliva tiene un gran potencial de expansión en los mercados mundiales, ya que ahora apenas representa el 2 % de las grasas vegetales que se consumen en el mundo.

Luis Planas ha recalcado la firme apuesta por la calidad de los productores de aceite españoles,

reflejada de forma irrefutable en la nueva edición de los premios Evooleum. Entre los 100 productos distinguidos en la guía, 61 son españoles -45 de ellos andaluces-, con 5 incluidos entre los 10 más valorados. Los 100 aceites premiados, seleccionados entre 980 muestras, proceden de 12 países: España, Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Estos premios permiten ver la evolución del sector también en los mercados internacionales y muestran que hay excelentes aceites en el resto del mundo. De hecho, en esta edición se da la particularidad de que, por primera vez, el ganador no es un aceite mediterráneo, sino que es una producción sudafricana, De Rustica Estate Collection Coratina. La segunda mayor puntuación ha sido para el aceite español Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, de Oleícola Baeza (Jaén). La tercera posición la ocupa Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de La Guardia (Toledo).

Para reconocer y fomentar el trabajo de la mujer, Evooleum otorga un premio a la mejor productora, que en esta ocasión ha recaído en la maestra de almazara María José Toral, autora del aceite Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), clasificado en décima posición.

El Gobierno espera una producción final de aceite de oliva cerca de las 800.000 toneladas - Aceite / Almazaras

Entrega de premios Evooleum

El Gobierno espera una producción final de aceite de oliva cerca de las 800.000 toneladas

Redacción Interempresas17/01/2024

La producción final de aceite de oliva en la campaña 2023-2024 puede acercarse a las 800.000 toneladas, una cifra superior a la inicial estimada, según ha informado el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas.



El ministro, que ha participado en la entrega de los premios Evooleum a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, ha señalado que “posiblemente” se podrán superar las cifras iniciales de los aforos, en un principio situados en torno a las 765.000 toneladas. Planas, tras insistir en el contexto marcado por el impacto del cambio climático, ha destacado que “lo importante es el valor creado” por este producto, ya que en la campaña 2022-2023 su valor ascendió a 3.918 millones de euros, el 43 % más que la media de las seis campañas anteriores.

“Me preocupa la estabilidad de los precios, no solo en origen sino también para el consumidor”, frente a las continuas subidas y bajadas “muy significativas”, en especial las caídas de precio en los últimos años por las menores lluvias y las altas temperaturas en época de floración, ha apuntado Planas. A pesar del encarecimiento del aceite de oliva, ha considerado que la disminución del consumo “ha sido muy inferior a lo que podía haber significado en cualquier otro producto”, debido a que en la cadena se ha mantenido “una disciplina”, a sabiendas de que la “elevación persistente (del precio) podía afectar a las familias con menor capacidad adquisitiva”. El titular de Agricultura ha subrayado la contribución del aceite de oliva a una dieta saludable, pues representa “una forma de alimentar, vivir y crecer” que desarrolla España y otras muchas zonas del mundo.



Como primer productor mundial, España tiene 31 figuras de calidad como denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, y, de todo lo que se produce, el 52 % es virgen extra y el 82 % virgen, una muestra del “buen hacer y de la excelente calidad del aceite de oliva”. Planas ha explicado que “en un momento de precios altos, las familias quieren seguir consumiendo aceite de oliva, por lo que es importante seguir potenciando el consumo interno, europeo e internacional”. Y ha insistido en la importancia de promocionar este producto y abrir posibilidades de negocio en otras regiones como América y Asia, donde el progreso ha sido “muy notable”. Además, ha reivindicado los mecanismos de apoyo a la renta en el olivar dentro del plan estratégico de la Política Agraria Común (PAC) y la importancia de los seguros agrarios frente a fenómenos extremos como la sequía.

Un aceite virgen extra de Sudáfrica y dos españoles, en el podio de los premios Evooleum - Aceite / Almazaras

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha entregado este martes el primer premio al aceite sudafricano 'De Rustica Estate Collection Coratina', mientras que el segundo premio ha recaído en 'Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada' (Jaén) y el tercero, en 'Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico' (Toledo). De los reconocidos como los mejores diez AOVE del mundo, la mitad de ellos son españoles y el resto procede de Sudáfrica, Italia y Brasil. Una selección de 100 aceites de un total de 12 nacionalidades han sido premiados en esta edición, entre ellos los de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

En una campaña 'atípica' en la que España ha registrado una de las cosechas más cortas de su historia, han sido galardonados 61 AOVE españoles, de los que 45 son andaluces (27 de Jaén), según la octava edición de la Guía Evooleum, impulsada por el grupo editorial Mercacei junto a la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). El editor de Mercacei, Juan Peñamil, ha animado a disfrutar del producto en bares y restaurantes, y a consumir en general más aceite de oliva virgen extra, que es el "superalimento del siglo XXI" por encima del aguacate o la quinoa.

Entre otros premiados, la responsable de Producción de la empresa Pagos de Toral, María José Toral, ha sido elegida como mejor mujer productora en 2024. También han sido reconocidos el chef Nino Redruello, socio del grupo La Ancha, como embajador del AOVE en restauración y el comediante Joaquín Reyes como embajador del aceite de oliva virgen extra. "El aceite de oliva es el absoluto protagonista en una ensalada y luego es capaz de perder el ego y ser generoso en los sofritos, para dar protagonismo a ese pimiento y esa cebolla, al ser transmisor del sabor", ha subrayado Redruello.



Medio: Mercacei

Publicado: 17/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.mercacei.com/noticia/60245/actualidad/la-ga...>

Audiencia: 19.335

Valor: 491€

La Gala EVOOLEUM se consagra como la Gran Fiesta Mundial del AOVE | Mercacei

El evento, patrocinado por [CaixaBank](#), [Kubota](#), [Pieralisi](#), [Grupo Macho](#) y [Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid](#), fue conducido por Cristina Villanueva, presentadora de "Noticias Fin de Semana" de LaSexta, y congregó a una amplia representación nacional e internacional del sector del aceite de oliva, además de periodistas gastronómicos, chefs e influencers.

En la Gala se entregaron los Premios BEST OF CLASS de los EVOOLEUM Awards, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Un concurso que ofrece las mayores garantías de calidad, rigor y objetividad por su estricta metodología, por los criterios establecidos en sus bases y por la composición del jurado, conformado por el mejor elenco posible de catadores internacionales nunca antes reunido.



Además del ministro Luis Planas, en el evento estuvieron presentes otros representantes institucionales como Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI); Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; y Orlando Ribeiro, embajador de Brasil en España.

En esta Gala se entregaron los Premios EVOOLEUM Mejor de Cada Categoría, así como los Premios del TOP10 AOVEs Producción Limitada -inferior a 2.500 litros anuales-, 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 pretende destacar el importante papel que juegan las mujeres en la producción de aceite de oliva virgen extra en todo el mundo.

Por su parte, los Premios Embajador del AOVE 2024 recayeron en Nino Redruello, chef y socio de Grupo La Ancha -que levantó un imperio a base de escalopes y merluza rebozada-, en la categoría de Restauración; y en el cómico, guionista, actor e ilustrador Joaquín Reyes, conocido por sus programas televisivos de humor *La hora chanante* y *Muchachada Nui*, y por su vertiente gastro con su propio programa de cocina llamado *Reyes en la cocina*.



Redruello calificó al AOVE como “una gran herramienta y un gran transmisor del sabor”, así como un ingrediente “que es capaz tanto de ser protagonista en una ensalada como de perder el ego en un sofrito”; para concluir que “el aceite de oliva virgen extra es un producto que está inevitablemente ligado a las personas, a la tradición, a la cultura y a la pasión. Estoy muy contento por recibir este premio y espero ser un gran embajador del AOVE”.

Por su parte, Joaquín Reyes agradeció de forma jocosa un reconocimiento “que sin duda merezco y que habla muy bien de las personas que me lo conceden”. Reyes aseguró que el AOVE estaba muy presente en su vida y que “yo soy como el AOVE: rubio, atractivo, valioso e incluso beneficioso”. “Todo lo que toca el AOVE, lo mejora”, continuó, para acabar haciendo tres peticiones: “Tenía un olivo en Albacete y lo echaron a perder unos simpáticos escarabajos. Por eso, en primer lugar me gustaría que me regalaran un olivo. También tenía una gorra de la Caja Rural que perdí en una vendimia, y esa es la segunda petición. Y, por último, me gustaría que me regalaran mi peso en AOVE”. Reyes finalizó con una promesa: “Ejerceré de embajador del AOVE por el mundo con orgullo y con el lema “la ensalada bien aceitada y poco avinagrada”.



La promoción del aceite de oliva, una prioridad del Gobierno

En su intervención, el ministro Luis Planas, que calificó la Gala EVOOLEUM Awards “como una cita obligada”, destacó que el sector del aceite de oliva español afronta el reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus propiedades saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.



Planas mostró su preocupación por la estabilidad de los precios no sólo en origen para el productor, sino también para el consumidor; y señaló que, a pesar de la elevación de precios, toda la cadena ha mantenido una “gran disciplina”.

Además, resaltó que, en una cosecha tan baja como la última, se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva vírgenes extra, lo que indica que incluso en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad.

Para ello, Planas apeló a la imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor, e indicó que “la promoción es una prioridad para el Gobierno”, por lo que anunció que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior, sobre todo en América y Asia.



A su vez, el editor y CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil, aplaudió la firme apuesta por la calidad, la innovación y la búsqueda de la excelencia de todos los participantes y premiados; al tiempo que recordó que “sólo en España existen alrededor de 270 variedades de aceituna; en Italia, más de 500; y en todo el mundo, más de 1.200. Una enorme riqueza que encierra un gran tesoro gastronómico, el auténtico superalimento del siglo XXI, que es patrimonio de todos”. Peñamil aseguró que “quien prueba un buen aceite de oliva virgen extra, cae rendido ante sus encantos para siempre. Y hablamos del alimento más saludable del mundo: el AOVE es vida, el AOVE es salud”.



Medio: origenonline.es

Publicado: 17/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.origenonline.es/actualidad/se-entregan-en-m...>

Audiencia: 2.710

Valor: 234€

Se entregan en Madrid los premios a los mejores Aoves del mundo - ORIGEN

Espacio Rastro Madrid ha acogido la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-Evooleum Awards, la gran fiesta internacional del Virgen Extra. El evento ha sido inaugurado por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y ha contado con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Brasil, Croacia, Líbano, Israel o China. En esta edición, el Evooleum Absolute Best -el mejor Virgen Extra del mundo- ha sido para el Aove sudafricano *De Rustica Estate Collection Coratina*, y ha habido 61 Aoves españoles en el TOP100; mientras que los Premios Embajador del Aove han sido otorgados al cómico Joaquín Reyes y al chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello.

En la Gala se han entregado los Premios Best of Class de los Evooleum Awards, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva Virgen Extra más influyente y prestigioso del mundo, que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Un concurso que ofrece las mayores garantías de calidad, rigor y objetividad por su estricta metodología, por los criterios establecidos en sus bases y por la composición del jurado, conformado por el mejor elenco posible de catadores internacionales, nunca antes reunido.

Además del ministro Luis Planas, en el evento estuvieron presentes otros representantes institucionales como Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI); Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; y Orlando Ribeiro, embajador de Brasil en España.

Los mejores de cada categoría

En esta Gala se entregaron los Premios Evooleum 'Best of Class', los mejores en cada categoría; así como los Premios del TOP10 Aoves Producción Limitada -inferior a 2.500 litros anuales-; 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 pretende destacar el importante papel que juegan las mujeres en la producción de aceite de oliva virgen extra en todo el mundo.

Redruello y Reyes

Los Premios Embajadores del Aove 2024 recayeron en Nino Redruello, chef y socio de Grupo La Ancha -que ha levantado un imperio a base de escalopes, merluza rebozada y mucho más-, en la categoría de Restauración; y en el cómico, guionista, actor e ilustrador Joaquín Reyes, conocido por sus programas televisivos de humor *La hora chanante* y *Muchachada Nui*, y por su vertiente gastro en el programa *Reyes en la cocina*.

Redruello calificó al Aove como “una gran herramienta y un gran transmisor del sabor”, así como un ingrediente “que es capaz tanto de ser protagonista en una ensalada como de perder el ego en un sofrito”; para concluir que “el aceite de oliva virgen extra es un producto que está inevitablemente ligado a las personas, a la tradición, a la cultura y a la pasión. Estoy muy

contento por recibir este premio y espero ser un gran embajador del Aove”.

Por su parte, Joaquín Reyes agradeció en clave de humor este reconocimiento *“que sin duda merezco y que habla muy bien de las personas que me lo conceden”*. Reyes aseguró que el Aove está muy presente en su vida y que él mismo es Aove: *“Artista Original Valiente y Excéntrico”* y también *“como el Aove: rubio, atractivo, valioso e incluso beneficioso”*. *“Todo lo que toca el Aove, lo mejora”*, continuó, para acabar haciendo tres peticiones: *“me gustaría que me regalaran un olivo; también tenía una gorra de la Caja Rural que perdí en una vendimia; y, por último, me gustaría que me regalaran mi peso en Aove”*. Reyes finalizó con una promesa: *“Ejerceré de embajador del Aove por el mundo con orgullo y con el lema ‘la ensalada, bien aceitada y poco avinagrada’”*.

La promoción del aceite de oliva, una prioridad del Gobierno

En su intervención, el ministro Luis Planas, que calificó la Gala Evooleum Awards como *“una cita obligada”*, destacó que el sector del aceite de oliva español afronta el reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus propiedades saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Planas mostró su preocupación por la estabilidad de los precios no sólo en origen para el productor, sino también para el consumidor; y señaló que, *“a pesar de la elevación de precios, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina”*. Además, resaltó que, en una cosecha tan baja como la última, *“se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva vírgenes extra, lo que indica que incluso en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad”*.

Para ello, Planas apeló a la *“imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor”*, e indicó que *“la promoción es una prioridad para el Gobierno”*, por lo que anunció que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior, sobre todo en América y Asia.

A su vez, el editor y CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil, aplaudió la firme apuesta por la calidad, la innovación y la búsqueda de la excelencia de todos los participantes y premiados; al tiempo que recordó que *“sólo en España existen alrededor de 270 variedades de aceituna; en Italia, más de 500; y en todo el mundo, más de 1.200. Una enorme riqueza que encierra un gran tesoro gastronómico, el auténtico superalimento del siglo XXI, que es patrimonio de todos”*. Peñamil aseguró que *“quien prueba un buen aceite de oliva Virgen Extra, cae rendido ante sus encantos para siempre. Y hablamos del alimento más saludable del mundo: el Aove es vida, el Aove es salud”*.

TOP 10

El TOP 10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-Evooleum Awards 2024 está compuesto por:

1º **De Rustica Estate Collection Coratina** (97 puntos). Variedad: Coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

- 2º **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada** (96 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)
- 3º **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** (96 puntos). Variedad: Hojiblanca. Toledo (España)
- 4º **Don Gioacchino** (96 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 5º **Mas Montseny Premium Coratina** (95 puntos). Variedad: Coratina. Tarragona (España)
- 6º **Supremo Royal** (95 de puntos). Variedad: Royal. Jaén (España)
- 7º **Monini Monocultivar Coratina Bio** (95 puntos). Variedad: Coratina. Perugia (Italia)
- 8º **Azeite Sabiá Blend De Terroir** (95 puntos). Variedades: Arbequina, Arbosana, Koroneiki, Coratina. São Paulo (Brasil)
- 9º **Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte** (95 puntos). Variedad: Coratina. Bari (Italia)
- 10º **Pagos de Toral Selección Gourmet** (95 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)



Medio: qcom.es

Publicado: 17/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://qcom.es/aceite/mas-noticias/planas-subraya-que-...>

Audiencia: 16.010

Valor: 480€

Luis Planas subraya que el sector del aceite de oliva afronta el reto extraordinario de mantener unos precios estables

Redacción Qcom.es

El [ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación](#), Luis Planas, ha señalado hoy que el **sector del aceite de oliva español afronta el extraordinario reto de mantener unos precios estables** que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus condiciones saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Luis Planas ha presidido hoy la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, que reseña en una guía específica que cumple ya ocho ediciones. El ministro ha mostrado su **preocupación por la estabilidad de los precios** en origen y al consumidor y ha destacado que, a pesar del encarecimiento, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina.

También ha resaltado que en una cosecha tan baja como la última, se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva virgen extra, lo que indica que aún en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad.

La producción de la campaña 2022/2023 fue un 55 % inferior a la anterior, 666.000 toneladas, de las que más de la mitad (unas 340.000) son de aceite de oliva virgen extra. Este importante descenso de la producción ha ocasionado una subida de precios, de forma que el valor total de ésta, 3.918 millones de euros, es un 43 % superior al de la media de las seis campañas anteriores. La previsión para la actual campaña es de que se rondarán las 750.000 toneladas. España es la primera productora mundial de aceite de oliva, casi el 30 % del total de la última campaña.

En este escenario, el ministro ha señalado que los productores deben mantener su esfuerzo y los comercializadores deben fidelizar a los consumidores y sostener unos precios estables para que no dejen de demandar unas de las grasas vegetales más ricas y saludables, base de la dieta mediterránea y de reconocidas propiedades preventivas de enfermedades cardiovasculares.

Para ello, el ministro ha apelado a la imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor, y ha señalado que "la promoción es una prioridad para el Gobierno", por lo que ha anunciado que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior. El aceite de oliva tiene un gran potencial de expansión en los mercados mundiales, ya que ahora apenas representa el 2 % de las grasas vegetales que se consumen en el mundo.

Luis Planas ha recalcado la firme apuesta por la calidad de los productores de aceite españoles, reflejada de forma irrefutable en la nueva edición de los premios Evooleum. Entre los 100 productos distinguidos en la guía, 61 son españoles -45 de ellos andaluces-, con 5 incluidos entre los 10 más valorados. Los 100 aceites premiados, seleccionados entre 980 muestras,

proceden de 12 países: España, Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.

Estos premios permiten ver la evolución del sector también en los mercados internacionales y muestran que hay excelentes aceites en el resto del mundo. De hecho, en esta edición se da la particularidad de que, por primera vez, el ganador no es un aceite mediterráneo, sino que es una producción sudafricana, De Rustica Estate Collection Coratina. La segunda mayor puntuación ha sido para el aceite español Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, de Oleícola Baeza (Jaén). La tercera posición la ocupa Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de La Guardia (Toledo).

Para reconocer y fomentar el trabajo de la mujer, Evooleum otorga un premio a la mejor productora, que en esta ocasión ha recaído en la maestra de almazara María José Toral, autora del aceite Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), clasificado en décima posición.



Medio: revistaaral.com

Publicado: 17/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.revistaaral.com/texto-diario/mostrar/468371...>

Audiencia: 12.639

Valor: 470€

Luis Planas subraya que el sector del aceite de oliva afronta el reto extraordinario de mantener unos precios estables

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el sector del aceite de oliva español afronta el extraordinario reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus condiciones saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Luis Planas ha presidido la gala de entrega de los premios **Evooleum**, con el que la editorial **Mercacei** distingue a los **100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, que reseña en una guía específica que cumple ya ocho ediciones**. El ministro ha mostrado su preocupación por la estabilidad de los precios en origen y al consumidor y ha destacado que, a pesar del encarecimiento, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina.

También ha resaltado que en una cosecha tan baja como la última, **se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva virgen extra**, lo que indica que aún en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad.

La producción de la campaña 2022/2023 fue un 55% inferior a la anterior, 666.000 toneladas, de las que más de la mitad (unas 340.000) son de aceite de oliva virgen extra. Este importante descenso de la producción ha ocasionado una subida de precios, de forma que el valor total de ésta, 3.918 millones de euros, es un 43% superior al de la media de las seis campañas anteriores. La previsión para la actual campaña es de que se rondarán las 750.000 toneladas. España es la primera productora mundial de aceite de oliva, casi el 30% del total de la última campaña.

Entre los 100 productos distinguidos en la guía, 61 son españoles -45 de ellos andaluces-, con 5 incluidos entre los 10 más valorados. Los 100 aceites premiados, seleccionados entre 980 muestras, proceden de 12 países: España, Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Isarel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez

En este escenario, el ministro ha señalado que los productores deben mantener su esfuerzo y los comercializadores deben fidelizar a los consumidores y sostener unos precios estables para que no dejen de demandar unas de las **grasas vegetales más ricas y saludables**, base de la dieta mediterránea y de reconocidas propiedades preventivas de enfermedades cardiovasculares.

Para ello, el ministro ha apelado a la imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor, y ha señalado que "la promoción es una prioridad para el Gobierno", por lo que ha anunciado que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior. **El aceite de oliva tiene un gran potencial de expansión en los mercados mundiales, ya que ahora apenas representa el 2% de las grasas vegetales que se consumen en el mundo.**

Luis Planas ha recalado la firme apuesta por la calidad de los productores de aceite españoles, reflejada de forma irrefutable en la nueva edición de los premios Evooleum. **Entre los 100 productos distinguidos en la guía, 61 son españoles -45 de ellos andaluces-, con 5 incluidos entre los 10 más valorados.** Los 100 aceites premiados, seleccionados entre 980 muestras, proceden de 12 países: **España, Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Isarel, Marruecos, Sudáfrica, Turquía y Túnez.**

Estos premios permiten ver la evolución del sector también en los mercados internacionales y muestran que hay excelentes aceites en el resto del mundo. De hecho, en esta edición se da la particularidad de que, por primera vez, **el ganador no es un aceite mediterráneo, sino que es una producción sudafricana, De Rustica Estate Collection Coratina.** La segunda mayor puntuación ha sido para el aceite español Campos de Biatia La Dama libera Edicioìn Limitada, de Oleícola Baeza (Jaén). La tercera posición la ocupa Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de La Guardia (Toledo).

Para reconocer y fomentar el trabajo de la mujer, Evooleum otorga un premio a la mejor productora, que en esta ocasión ha recaído en la **maestra de almazara María José Toral, autora del aceite Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda (Jaén), clasificado en décima posición.**

🔗 **Medio:** Internet

🔗 **Sección:** Noticia

🔗 **Espacio:** 625 x 2.635 píxeles

🔗 **Usuarios únicos/mes:** 72.960

🔗 **Visitas/mes:**

🔗 **Valor publicitario:** 730'00 €

TARRAGONÈS

Un oli d'oliva verge extra fet al Morell, per primer cop entre el top 10 dels millors del món

Es tracta del l'Oli Premium Coratina del Molí d'Oli Mas Montseny



El premis Evooleum es van lliurar aquest dimarts 16 de gener a Madrid. | Cedida

Aquest dimarts 16 de gener, s'ha celebrat a Madrid la gala d'entrega dels **premis Evooleum, la principal guia internacional de l'oli d'oliva verge extra**. Durant la cita, s'ha reconegut **els millors 100 olis d'oliva del món** i entre ells hi ha un de casa nostra, **l'Oli Premium Coratina del Molí d'Oli Mas Montseny del Morell**.



Concretament, l'oli d'oliva morellenc s'ha situat com el cinquè millor del món, amb una puntuació de 95 punts. El Premium Coratina, també anomenat 'El Perfum', "és un excepcional oli d'oliva verge extra, molt potent i robust en boca i amb un alt fruitat i una complexitat aromàtica amb una llarga llista d'aromes secundàries que captiva els millors catadors experts i al públic especialitzat".

Quatre generacions i més de 80 anys d'història

En els darrers cinc anys, el Molí d'Oli Mas Montseny ja ha estat entre els 100 millors del premis Evooleum amb el seu Oli Premium Arbequina, però no ha estat fins aquest 2024 que ha aconseguit situar-se en el Top 10 absolut. Ho ha fet amb el nou Oli Premium Coratina, un nou oli d'oliva verge extra seleccionat i produït per Roger Catà, actual director del molí familiar.

El Molí d'Oli Mas Montseny té una llarga història de 80 anys, amb quatre generacions que han produït olis de gran qualitat, consolidant-se com a referent en el sector de l'oli d'oliva verge extra.



La mina de Cobre Las Cruces en una imagen de archivo // VANESSA GÓMEZ

First Quantum pone a la venta la mina de Cobre Las Cruces

► La cotizada canadiense ha contratado para tal fin a Bank of Montreal

S. E.
SEVILLA

First Quantum está buscando comprador para Cobre Las Cruces, la mina ubicada en la provincia de Sevilla para la que necesita aprobar una inversión de 500 millones de euros. La crisis en la que se encuentra inmersa después de que un juez haya tumbado su explotación en Panamá ha impulsado este proceso. En concreto, la firma ha contratado para tal fin a Bank of Montreal, según adelantó Expansión.

La citada mina de Panamá representaba la mitad de la producción anual del grupo. Antes de que se conociera esta resolución judicial, la multinacional había anunciado que en 2024 tomaría la decisión sobre la inversión. Este yacimiento podría ser atractivo para operadores ya asentados en el territorio como es el caso de Atalaya Mining. Su principal operación se encuentra en la mina de cobre de Riotinto, a unos 70 kilómetros de Cobre Las Cruces.

También podría llamar la atención de Grupo México, uno de los principales operadores de cobre del mundo. Su filial Minera Los Frailes es quien aguarda para explotar la mina de Aznalcóllar tras más de 20 años sin actividad.

También podría ser de interés para alguna firma extranjera que tenga como objetivo instalarse por primera vez en la Faja Pirítica Ibérica. Ya ocurrió hace unos años cuando la multinacional Sandfire Resources adquirió el 100% de Minas de Aguas Teñidas (Matsa), ubicada en la provincia de Huelva.

Hace unos días, el consejero de Industria, Energía y Minas, Jorge Paradelo, aseguró en una entrevista en ABC que el proyecto de CLC tiene ya todos los permisos y cuenta con 23 millones de euros de Incentivos Regionales, que serán además complementados por la Junta de Andalucía. «Dentro de la autonomía estratégica que se persigue y viendo el momento que vive la minería metálica, animamos a la empresa a seguir adelante pero estamos en una situación de libre mercado y es el accionista quien tiene que decidir si sigue adelante», afirmó.

Entró en pérdidas

Por su parte, Cobre Las Cruces entró en pérdidas debido al agotamiento de la mina, que fía su futuro a la explotación de una mina interior y una planta polimetalúrgica para la producción de cobre, zinc, plomo y pla-

La multinacional atraviesa una difícil situación económica al perder su mina de cobre en Panamá tras un revés judicial

ta y para la que se necesita la inversión de 500 millones de euros. El pasado año, Cobre las Cruces redujo costes y dedicó su personal a reprocesar residuos mineros para obtener el cobre remanente, una actividad que ha mantenido hasta junio de 2023 en esta explotación situada entre los municipios sevillanos de Gerena, Guillena y Salteras.

En 2022, su facturación se redujo a 80,8 millones de euros, un 27% inferior a la de 2021, cuando a pesar de estar reprocesando residuos logró unos beneficios de 22,2 millones de euros, según datos del Registro Mercantil de Sevilla. El pasado año, sin embargo, entró en números rojos al arrojar sus cuentas unas pérdidas de 18,9 millones de euros. El agotamiento de la mina explica que Cobre las Cruces haya ido reduciendo su volumen de negocio de forma progresiva en los últimos años, hasta el punto de que en 2022 registró unas ventas cinco veces inferior a los 410 millones de 2017.

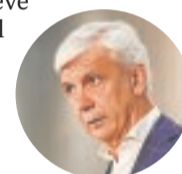
Otro factor que hizo mella en la cuenta de resultados de Cobre las Cruces en 2022 fue la huelga de transportistas, que afectó a sus ventas y suministros básicos de reactivos, forzando a disminuir su ritmo de producción varios días, según explica la compañía en su informe de gestión, en el que señala que también se vio perjudicada por el «desorbitado precio de diversos costes de contratistas e insumos, siendo el más relevante el precio de la electricidad», que multiplicó los registros en ejercicios anteriores.

ALIMENTACIÓN

El presidente de Deoleo prevé que los precios del aceite comiencen a bajar en junio

S. E. SEVILLA

El presidente de Deoleo y de FIAB, Ignacio Silva, prevé que los precios del aceite de oliva sigan subiendo durante el primer trimestre del año, pero reitera que bajarán a partir de junio.



I. SILVA

«Estamos en un entorno de subida de precios, pero esperamos que se relaje en los próximos meses. Nos espera un primer trimestre en el que los precios van a subir y espero estabilidad en el segundo semestre del año y si llueve, espero cierta bajada a partir de junio», aseguró Silva.

En concreto, el presidente de FIAB y Deoleo realizó estas declaraciones tras reunirse con el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, donde abordaron la situación de la industria alimentaria.

De esta forma, el alto ejecutivo del fabricante de Carbonell y Hojiblanca explicó que se ha retrasado la producción y que la lluvia que ha caído en estos días ha ayudado a que la producción de la cosecha de aceite de oliva este año pueda rondar las 800.000 toneladas, lo que considera una «buena noticia».

Un dato que coincide con la estimación realizada por Planas, que tras la previsión inicial de 750.000 toneladas, ha señalado que ésta podría rondar las 800.000 toneladas, aunque reconoce que aún es «muy pronto» para decirlo. En la reunión con FIAB, el titular de Agricultura ha recordado que se va a eliminar el IVA al aceite, un producto fundamental para los españoles, y espera que esta medida tenga un «efecto positivo» en cuanto entre en vigor, aunque ha asegurado que es «difícil» cuantificarlo.

Hace unos días, Planas mostró «optimista» de cara a la campaña de aceite de oliva de este año, al tiempo que defendió que los hogares españoles mantienen su consumo a pesar del alza de los precios. «En un momento de precios altos, las familias españolas siguen consumiendo aceite de oliva. Es importante potenciar el consumo interno, pero también a nivel internacional», aseguró durante la entrega de los premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra en la gala Evooleum Awards. «Soy optimista de cara al futuro y la previsión es que la campaña de este año sea superior», añadió.

Un aceite sudafricano, mejor virgen extra del año en los premios Evooleum - Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet

Un aceite sudafricano, mejor virgen extra del año en los premios Evooleum

El pasado martes se celebraba en Madrid la Gala de entrega de los Premios Evooleum Awards, que anualmente reconoce los mejores aceites de oliva virgen extra en diferentes categorías.

En esta ocasión, los reconocimientos fueron para los Best of Class, los aceites de producción limitada, los más saludables, la mejor mujer productora y los diseños de packaging más originales. Además, se entregaron dos galardones a los nuevos Embajadores del AOVE: el chef y socio del grupo La Ancha, Nino Redruello, en la categoría de Restauración, y el humorista Joaquín Reyes.

Un aceite sudafricano, mejor virgen extra del año

En esta edición 2024 de los Premios Evooleum Awards, organizado por Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), el primer puesto del ranking de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo ha sido para el aceite sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, de la variedad coratina, que ha obtenido un total de 97 puntos por parte del jurado.

El Top10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-Evooleum Awards 2024 está compuesto por:

1. **De Rustica Estate Collection Coratina** | Variedad: coratina | Cabo Occidental (Sudáfrica) | 97 puntos
2. **Campos de Biatia La Dama Ibera Edición Limitada** | Variedad: picual | Jaén (España) | 96 puntos
3. **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** | Variedad: hojiblanca | Toledo (España) | 96 puntos
4. **Don Gioacchino** | Variedad: coratina | Barletta-Andria-Trani (Italia) | 96 puntos
5. **Mas Montseny Premium Coratina** | Variedad: coratina | Tarragona (España) | 95 puntos
6. **Supremo Royal** | Variedad: royal | Jaén (España) | 95 de puntos
7. **Monini Monocultivar Coratina Bio** | Variedad: coratina | Perugia (Italia) | 95 puntos
8. **Azeite Sabiá Blend De Terroir** | Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki y coratina | São Paulo (Brasil) | 95 puntos
9. **Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte** | Variedad: coratina | Bari (Italia) | 95 puntos
10. **Pagos de Toral Selección Gourmet** | Variedad: picual | Jaén (España) | 95 puntos

Título

Un aceite sudafricano, mejor virgen extra del año en los premios Evooleum

Descripción

El pasado martes se celebraba en Madrid la Gala de entrega de los Premios Evooleum Awards, que anualmente reconoce los mejores aceites de oliva virgen extra en diferentes categorías.

Autor

Diario de Gastronomía



Medio: Guía Maximin

Publicado: 18/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.guiamaximin.com/madrid-entrega-premios-mejo...>

Audiencia: 1.522

Valor: 197€

Madrid entrega los premios a los mejores aceites del mundo

Zumo de aceituna reconocido cada vez más en todo el mundo. En las cocinas de restaurantes españoles de todas las categorías es el producto imprescindible

En una gala donde se ha podido **disfrutar de una cata del top 10 de los aceites** y en la que el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación ha entregado algunos de ellos se ha podido constatar que la **Guía Evooleum**, con su **elevado prestigio internacional**, ha premiado los **aceites de los cuatro continentes**, excepto Australia. Este año el premio lo ha recibido un **aceite de Sudáfrica – De Rustica Estate Collection Coratina** (97 puntos). **Variedad: coratina**. Cabo Occidental (Sudáfrica) – seguido del **Campos de Biatia La Dama Ibera Edición Limitada** (96 puntos). **Variedad: picual**. Jaén (España).

Este interesante evento anual, **patrocinado por CaixaBank, Kubota, PIERALISI, Grupo Macho y Caja Rural de Jaén**, Barcelona y Madrid, ha sido conducido por Cristina Villanueva, presentadora de “Noticias Fin de Semana” de LaSexta, y **ha congregado a una amplia representación nacional e internacional del sector del aceite de oliva**, además de periodistas gastronómicos, **chefs** e influencers.

En la Gala se han entregado los **Premios Best of Class de los EVOOLEUM Awards**, el concurso privado a la **calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo**, que desde 2016 organizan **Grupo Editorial Mercacei** y la **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**. Un concurso que ofrece las mayores **garantías de calidad, rigor y objetividad por su estricta metodología, por los criterios establecidos en sus bases y por la composición del jurado**, conformado por el mejor elenco posible de catadores internacionales, nunca antes reunido.

Además del ministro Luis Planas, en el evento estuvieron presentes otros representantes institucionales como **Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI)**; **Andrés Lorite**, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; y **Orlando Ribeiro**, embajador de Brasil en España.

En esta Gala se entregaron los **Premios EVOOLEUM ‘Best of Class’**, los mejores en cada categoría; así como los **Premios del TOP10 AOVEs Producción Limitada -inferior a 2.500 litros anuales-**; 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 pretende destacar el importante papel que juegan las mujeres en la producción de **aceite de oliva virgen extra** en todo el mundo.

Los **Premios Embajadores del AOVE 2024** recayeron en **Nino Redruello, chef y socio de Grupo La Ancha** -que ha levantado un imperio a base de escalopes, merluza rebozada y mucho más-, en la categoría de Restauración; y **en el cómico, guionista, actor e ilustrador Joaquín Reyes**, conocido por sus programas televisivos de humor La hora chanante y

Muchachada Nui, y por su vertiente gastro en el programa Reyes en la cocina.

Redruello **calificó al AOVE como “una gran herramienta y un gran transmisor del sabor”**, así como un **ingrediente “que es capaz tanto de ser protagonista en una ensalada como de perder el ego en un sofrito”**; para concluir que **“el aceite de oliva virgen extra es un producto que está inevitablemente ligado a las personas, a la tradición, a la cultura y a la pasión. Estoy muy contento por recibir este premio y espero ser un gran embajador del AOVE”**.

Por su parte, **Joaquín Reyes** agradeció en clave de humor este reconocimiento **“que sin duda merezco y que habla muy bien de las personas que me lo conceden”**. Reyes aseguró que el AOVE está muy presente en su vida y que él mismo es AOVE: **“Artista Original Valiente y Excéntrico”** y también **“como el AOVE: rubio, atractivo, valioso e incluso beneficioso”**. **“Todo lo que toca el AOVE, lo mejora”**, continuó, para acabar haciendo tres peticiones: **“me gustaría que me regalaran un olivo**; también tenía una gorra de la Caja Rural que perdí en una vendimia; y, por último, **me gustaría que me regalaran mi peso en AOVE”**. Reyes finalizó con una promesa: **“Ejerceré de embajador del AOVE por el mundo con orgullo y con el lema ‘la ensalada bien aceitada y poco avinagrada’”**.

La promoción del aceite de oliva, una prioridad del Gobierno

En su intervención, el ministro Luis Planas, que **calificó la Gala EVOOLEUM Awards como “una cita obligada”**, destacó que el sector del aceite de oliva español **afrenta el reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto**, caracterizado por sus propiedades saludables, en un momento de baja producción debido a las **condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas**.

Planas mostró su preocupación por la estabilidad de los precios no sólo en origen para el productor, sino también para el consumidor; y señaló que, **“a pesar de la elevación de precios, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina”**. Además, resaltó que, en una cosecha tan baja como la última, **“se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva vírgenes extra**, lo que indica que **incluso en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad”**.

Para ello, **Planas apeló a la “imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor”**, e indicó que **“la promoción es una prioridad para el Gobierno”**, por lo que anunció que **el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior**, sobre todo en América y Asia.

A su vez, **el editor y CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil**, aplaudió la firme apuesta por la calidad, la innovación y la búsqueda de la excelencia de todos los participantes y premiados; al tiempo que recordó que **“sólo en España existen alrededor de 270 variedades**

de aceituna; en Italia, más de 500; y en todo el mundo, más de 1.200. Una enorme riqueza que encierra un gran tesoro gastronómico, **el auténtico superalimento del siglo XXI**, que es patrimonio de todos”. Peñamil aseguró que **“quien prueba un buen aceite de oliva virgen extra, cae rendido ante sus encantos para siempre. Y hablamos del alimento más saludable del mundo: el AOVE es vida, el AOVE es salud”**.

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

- 1º De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)**
- 2º Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)**
- 3º Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)**
- 4º Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)**
- 5º Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)**
- 6º Supremo Royal (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)**
- 7º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)**
- 8º Azeite Sabiá Blend De Terroir (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)**
- 9º Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)**
- 10º Pagos de Toral Selección Gourmet (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)**

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, olivar y aceituna de mesa, así como al segmento de los AOVES Premium**. Integrado por un sólido equipo de profesionales en el sector agroalimentario, Mercacei cuenta además con la firma de destacados expertos a nivel mundial. Líder indiscutible dentro de su sector, el Grupo ofrece información profesional a través de sus diferentes medios y publicaciones -entre 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**.

[Estuvimos en... Madrid #aceite #alimentos de España #coratina #Guia Evooleum #picual](#)



Las Recetas de Carol

Web Gastronómica



[<https://n9.cl/5rigmf>]

18 de enero de 2024

Medio: Internet

Sección: Eventos

Espacio: 675 x 8.400 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 700'00 €



Gala de entrega de premios Evooleum 2023

[Eventos](#) / [Deja un comentario](#) / [Por Las recetas de Carol](#)

España lidera la lista de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo en los premios Evooleum 2023

España ha vuelto a liderar la lista de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, según la gala de entrega de los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards 2023**, celebrada el pasado 16 de enero en Madrid, en el Espacio Rastro Madrid. Una gran fiesta internacional del Virgen Extra.



En esta edición, el **EVOOLEUM ABSOLUTE BEST** -el mejor virgen extra del mundo- ha sido para el **AOVE sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina**, seguido de dos aceites españoles: **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada** (96 puntos) y **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** (96 puntos).

En esta Gala se entregaron los **Premios EVOOLEUM 'Best of Class'**, los mejores en cada categoría; así como los **Premios del TOP10 AOVes Producción Limitada** -inferior a 2.500 litros anuales-; 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 pretende destacar el importante papel que juegan las mujeres en la producción de aceite de oliva virgen extra en todo el mundo.

En total, 61 aceites de oliva vírgenes extra españoles han logrado entrar en el TOP100 de la lista, lo que representa el 57,6% del total. El resto de países representados en la lista son Italia, Brasil, Croacia, Líbano, Israel y China.

Además de los [premios a los mejores aceites](#), la gala también entregó los **Premios Embajadores del AOVE**, que en esta edición recayeron en **Nino Redruelo**, chef y socio de Grupo La Ancha, en la categoría de Restauración; y en el cómico, guionista, actor e ilustrador **Joaquín Reyes**, conocido por sus programas televisivos de humor *La hora chanante* y *Muchachada Nui*, y por su vertiente gastro en el programa *Reyes en la cocina*.



Reyes, que agradeció el premio en clave de humor, este reconocimiento “que sin duda merezco y que habla muy bien de las personas que me lo conceden”. Aseguró que el AOVE está muy presente en su vida y que él mismo es AOVE: “Artista Original Valiente y Excéntrico”.

Por su parte, Redruello calificó al AOVE como “una gran herramienta y un gran transmisor del sabor”. Nos comenta que está muy contento por recibir este premio y que espera ser un gran embajador del AOVE”.



El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que participó en la gala, destacó que el sector del aceite de oliva español afronta el reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus propiedades saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas.

Para ello, Planas apeló a la “imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor”, e indicó que “la promoción es una prioridad para el Gobierno”.

El editor y CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil, aplaudió la firme apuesta por la calidad, la innovación y la búsqueda de la excelencia de todos los participantes y premiados.



Gala de entrega de premios Evooleum 2023

Este evento anual, patrocinado por CaixaBank, Kubota, Peralisi, Grupo Macho y Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, ha sido conducido por Cristina Villanueva, presentadora de “Noticias Fin de Semana” de LaSexta, y ha congregado a una amplia representación nacional e internacional del sector del aceite de oliva, además de periodistas gastronómicos, chefs e influencers.

Además del ministro Luis Planas, en el evento estuvieron presentes otros representantes institucionales como Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI); Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; y Orlando Ribeiro, embajador de Brasil en España. Se ha contado también con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Brasil, Croacia, Líbano, Israel o China.

Premio Mejor Mujer Productora

María José Toral, responsable de Producción y Calidad de Pagos de Toral, María José Toral, se ha alzado con el prestigioso reconocimiento a la Mejor Mujer Productora del Mundo. Le hace entrega del premio Teresa Perez Millan, gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva de España.



Premios EVOOLEUM 2023 'Best of Class'

- De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)
- Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
- Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)
- Supremo Royal (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)
- Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- Azeite Sabiá Blend De Terroir (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
- Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
- Pagos de Toral Selección Gourmet (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)



Entrega el Premio [Rafael Ansón](#), presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía.

Mejores AOVEs con DOP (BEST PDO) de cada país

- Best PDO Spain. **Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes** – Almazara As Pontis – Agropecuaria Carrasco S.L.
- Best from Croatia. **Mate Bianca Belleza** – Orna d.o.o.
- Best from China. **Bright & Colorful life** – Gansu Yangguangyulu Agricultural Development Co.,Ltd.
- Best from Greece. **Terra Creta Grand Cru Koroneiki** – Melissa – Kikizas, S.A.
- Best from Israel. **Masik Kabbutz Magal Koroneiki** – Kibbutz Magal – Masik Corporation
- Best from Morocco. **Zouitina Prestige** – Olea Trading



Entrega el premio **Blanca Garcia Henche**, Miembro Instituto Cultura Gastronomica CLM y Mujeres Gastronomía

Mejores AOVEs de cada variedad

- Best Arbequina. **Cuadrat Valley Elixir Deshuesada** – Cuadrat Valley s.l.
- Best Cornicabra. **Valdenvero Cornicabra** – S.C.O. de Valdepeñas (COLIVAL)
- Best Koroneiki. **Artajo 19 Koroneiki** – Aceite Artajo. S. Agroebro S.L.
- Best Nocellara. **U'Ciuri** – Micli & Sensalt Azienda Agricola Biologica
- Best Peranzana. **La Patràun** – Azienda Agricola Sabino Leone



Recoge el premio , **Consoli Molero. COLIVAL**

Premios del TOP10 AOVes Producción Limitada

- Cortijo La Torre Premium – Aceites Cortijo La Torre S.L.U.
- Gregal Molí Lecciana– Finca Molí Coloma
- Maselli Coratina – Azienda Agricola Maselli
- Brist Exclusive Selection – Brist d.o.o
- Pago Francisco Gómez Picual – Hacienda la Serrata s.l.
- Di Molfetta Frantoiani Monocultivar Coratina – Di Molfetta Pantaleo & C.S.n.c.
- Herriza de la Lobilla Hojiblanca Cosecha temprana – Oleico Pallarés s.l.
- Casa del Tempo Ritrovato – Az Agr. Casa del Tempo Ritrovato
- Bustan el Zeitoun Itrana – Green And pure
- 1948 Oleum Picual Organic Premium – María Miró Arias



Premios EVOOLEUM 2023 Packaging Awards

- SalzySalz – SalzySalz, S.L.
- De Las Hoyas Arbequina 1.500 – Las Hoyas Aove S.L.
- Verde Ibero Ikori Belai – Aceites Verde Ibero S.L.
- Galateo & Friends Vainilla Olive & Villain Love – Galateo & Friends S.n.c.
- Xave – Ciudad de Jaen S.C.A.
- Ella – Comercial AZ Azeytun XCIII, S.I.
- Les Terres de Prevence – Hateau Calissanne
- Di Molfetta Frantoiani monocultivar Coratina – Di Molfetta Pantaleo & C.s.n.c
- Verde Divino Picual ecologico cosecha temprana – Aceites Moral S.L.



TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo

- San Antonio Mix San Antonio – Stancija St. Antonio d.o.o.
- Monte Rosso Grand Selection – Monte Rosso d.o.o.
- Natyoure Bio Selezione Gold – Frantoio Oleario Mossa Domenica
- Puerta de las Villas Picual Temprano ecológico – Sca San Vicente
- Pradolivo Cosecha Temprana – Oleoperales, S.L.
- Guglielmi igp Olio Di Puglia Bio – Olio Guglielmi
- Oro del Desierto Coupage – Rafael Alonso Aguilera s.l.



Entrega el Premio , Miguel Ayuso, [Directo al Paladar](#), recoge, Jana Cerdan, [Aires News](#).



Medio: Mil Ideas Mil Proyectos

Publicado: 18/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.milideasmilproyectos.com/2024/01/gala-evool...>

Audiencia: 2.150

Valor: 216€

GALA EVOOLEUM AWARDS 2024 - Mil ideas, mil proyectos

GALA EVOOLEUM AWARDS 2024

Espacio Rastro Madrid ha acogido la Gala de entrega de los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards**, la gran fiesta internacional del virgen extra. El evento ha sido inaugurado por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Luis Planas**, y ha contado con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Brasil, Croacia, Líbano, Israel o China. En esta edición ha sido elegido el Mejor Aceite del Mundo el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y dentro de los Top 100, 61 de ellos eran españoles.



El evento que se celebra cada año y que cuenta con más repercusión está patrocinado por Caixa Bank, Kubota, Peralisi, Grupo Macho y Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid. Como maestra de ceremonias a contado un año más con la periodista Cristina Villanueva, presentadora de las Noticias de Fin de Semana de la Sexta. El evento ha congregado a un nutrido grupo de expertos del sector del AOVE, periodistas gastronómicos, chefs e influencers gastro.

Durante la Gala se han entregado los **Premios Best of Class de los EVOOLEUM Awards**, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del

mundo, que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Un concurso que ofrece las mayores garantías de calidad, rigor y objetividad por su estricta metodología, por los criterios establecidos en sus bases y por la composición del jurado, conformado por el mejor elenco posible de catadores internacionales, nunca antes reunido.

Además del ministro Luis Planas, en el evento estuvieron presentes otros representantes institucionales

como Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI); Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; y Orlando Ribeiro, embajador de Brasil en España.

Además de los premios Best of class se han entregado dos premios a los **mejores embajadores del AOVE** cuyos premios han recaído en el chef y socio del Grupo La Ancha Nino Redruello quien comentó que el concibe una cocina donde el AOVE no este presente, además de ser **“una gran herramienta y un gran transmisor del sabor”**.

Por su parte el cómico, ilustrador, guionista y actor Joaquín Reyes, quien también recibió el premio al mejor embajador del AOVE, agradeció en clave de humor este reconocimiento **“que sin duda merezco y que habla muy bien de las personas que me lo conceden”**. Reyes aseguró que el AOVE está muy presente en su vida y que él mismo es AOVE: “Artista Original Valiente y Excéntrico” y también “como el AOVE: rubio, atractivo, valioso e incluso beneficioso”. **“Todo lo que toca el AOVE, lo mejora”**,



Por otro lado también se han entregado los premios al Mejor Packaging, al Top 10 producción limitada de menos de 2.500 litros anuales, Al TOP10 de los Aoves más saludables del mundo y el Premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo destacando de esta manera la importancia que tiene la mujer en la producción del AOVE.

LA PROMOCIÓN DEL AOVE ES UNA PRIORIDAD

En su intervención, **el ministro Luis Planas**, que calificó la Gala EVOOLEUM Awards como “**una cita**

obligada”, destacó que el sector del aceite de oliva español afronta el reto de mantener unos precios

estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus propiedades

saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la

prolongada sequía y las altas temperaturas. Planas mostró su preocupación por la estabilidad de los precios no sólo en origen para el productor, sino también para el consumidor; y señaló que, “a pesar de la elevación de precios, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina”. Además, resaltó que, en una cosecha tan baja como la última, “se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva vírgenes extra, lo que indica que incluso en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad”. Para ello, Planas apeló a la “imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor”, e indicó que “la promoción es una prioridad para el Gobierno”, por lo que anunció que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior, sobre todo en América y Asia.

A su vez, el editor y CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil, aplaudió la firme apuesta por la calidad, la innovación y la búsqueda de la excelencia de todos los participantes y premiados; al tiempo que recordó que “sólo en España existen alrededor de 270 variedades de aceituna; en Italia, más de 500; y en todo el mundo, más de 1.200. Una enorme riqueza que encierra un gran tesoro gastronómico, el auténtico superalimento del siglo XXI, que es patrimonio de todos”. Peñamil aseguró que “quien prueba un buen aceite de oliva virgen extra, cae rendido ante sus encantos para siempre. Y hablamos del alimento más saludable del mundo: el AOVE es vida, el AOVE es salud”.

TOP10 Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards 2024

- **De Rustica Estate Collection Coratina** (97 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)
- **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada** (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
- **Don Gioacchino** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- **Mas Montseny Premium Coratina** (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)
- **Supremo Royal** (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)

- **Monini Monocultivar Coratina Bio** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- **Azeite Sabiá Blend De Terroir** (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
- **Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
- **Pagos de Toral Selección Gourmet** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Muchísimas felicidades a todos los premiados en esta Gala Evooleum Awards 2024 y hasta el próximo año.

Besazos

Sofía

[no-title]

GASTRONOMÍA

Se entregan los premios a los mejores AOVES

18-enero-2024

Espacio Rastro Madrid ha acogido la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards, la gran fiesta internacional del virgen extra.

En esta edición, el EVOOLEUM Absolute Best -el mejor virgen extra del mundo- ha recaído en el AOVE sudafricano *De Rustica Estate Collection Coratina*, y ha habido 61 vírgenes extra españoles en el Top100; mientras que los Premios Embajador del AOVE han sido otorgados al cómico Joaquín Reyes y al chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello.

En este interesante evento anual, se han entregado los Premios Best of Class de los EVOOLEUM Awards, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo, que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Un concurso que ofrece las mayores garantías de calidad, rigor y objetividad por su estricta metodología, por los criterios establecidos en sus bases y por la composición del jurado, conformado por el mejor elenco posible de catadores internacionales, nunca antes reunido.

En esta gala se entregaron los Premios EVOOLEUM ‘Best of Class’, los mejores en cada categoría; así como los Premios del TOP10 AOVEs Producción Limitada -inferior a 2.500 litros anuales-; 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 pretende destacar el importante papel que juegan las mujeres en la producción de aceite de oliva virgen extra en todo el mundo.

Los Premios Embajadores del AOVE 2024 recayeron en Nino Redruello, chef y socio de Grupo La Ancha -que ha levantado un imperio a base de escalopes, merluza rebozada y mucho más-, en la categoría de Restauración; y en el cómico, guionista, actor e ilustrador Joaquín Reyes, conocido por sus programas televisivos de humor *La hora chanante* y *Muchachada Nui*, y por su vertiente gastro en el programa *Reyes en la cocina*.

En su intervención, el ministro Luis Planas, que calificó la Gala EVOOLEUM Awards como “*una cita obligada*”, destacó que el sector del aceite de oliva español afronta el reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus propiedades saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards 2024 está

compuesto por:

1º *De Rustica Estate Collection Coratina* (97 puntos).

Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

2º *Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada* (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

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

Variedad: hojiblanca. Toledo (España)

4º *Don Gioacchino* (96 puntos). Variedad: coratina.

Barletta-Andria-Trani (Italia)

5º *Mas Montseny Premium Coratina* (95 puntos). Variedad:

coratina. Tarragona (España)

6º *Supremo Royal* (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén

(España)

7º *Monini Monocultivar Coratina Bio* (95 puntos). Variedad:

coratina. Perugia (Italia)

8º *Azeite Sabiá Blend De Terroir* (95 puntos). Variedades:

arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)

9º *Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte* (95 puntos).

Variedad: coratina. Bari (Italia)

10º *Pagos de Toral Selección Gourmet* (95 puntos).

Variedad: picual. Jaén (España)



Medio: saboreandola vida.com

Publicado: 18/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: saboreandola vida.com/se-entregan-los-premios-a-los-mejo...

Audiencia: 500

Valor: 24€

Se entregan los premios a los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo

Este interesante evento anual, patrocinado por [CaixaBank](#), [Kubota](#), [Pieralisi](#), [Grupo Macho](#) y [Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid](#), ha sido conducido por Cristina Villanueva, presentadora de "Noticias Fin de Semana" de LaSexta, y ha congregado a una amplia representación nacional e internacional del sector del aceite de oliva, además de periodistas gastronómicos, chefs e influencers.

En la Gala se han entregado los Premios Best of Class de los EVOOLEUM Awards, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo, que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Un concurso que ofrece las mayores garantías de calidad, rigor y objetividad por su estricta metodología, por los criterios establecidos en sus bases y por la composición del jurado, conformado por el mejor elenco posible de catadores internacionales, nunca antes reunido.



Además del ministro Luis Planas, en el evento estuvieron presentes otros representantes institucionales como Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI); Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; y Orlando Ribeiro, embajador de Brasil en España.

En esta Gala se entregaron los Premios EVOOLEUM 'Best of Class', los mejores en cada categoría; así como los Premios del TOP10 AOVEs Producción Limitada -inferior a 2.500 litros anuales-; 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 pretende destacar el importante papel que juegan las mujeres en la producción de aceite de oliva virgen extra en todo el mundo.

Los Premios Embajadores del AOVE 2024 recayeron en Nino Redruello, chef y socio de Grupo La Ancha -que ha levantado un imperio a base de escalopes, merluza rebozada y mucho más-, en la categoría de Restauración; y en el cómico, guionista, actor e ilustrador Joaquín Reyes, conocido por sus programas televisivos de humor *La hora chanante* y *Muchachada Nui*, y por su vertiente gastro en el programa *Reyes en la cocina*.



Redruello calificó al AOVE como *“una gran herramienta y un gran transmisor del sabor”*, así como un ingrediente *“que es capaz tanto de ser protagonista en una ensalada como de perder el ego en un sofrito”*; para concluir que *“el aceite de oliva virgen extra es un producto que está inevitablemente ligado a las personas, a la tradición, a la cultura y a la pasión. Estoy muy contento por recibir este premio y espero ser un gran embajador del AOVE”*.

Por su parte, Joaquín Reyes agradeció en clave de humor este reconocimiento *“que sin duda merezco y que habla muy bien de las personas que me lo conceden”*. Reyes aseguró que el AOVE está muy presente en su vida y que él mismo es AOVE: *“Artista Original Valiente y Excéntrico”* y también *“como el AOVE: rubio, atractivo, valioso e incluso beneficioso”*. *“Todo lo que toca el AOVE, lo mejora”*, continuó, para acabar haciendo tres peticiones: *“me gustaría que me regalaran un olivo; también tenía una gorra de la Caja Rural que perdí en una vendimia; y, por último, me gustaría que me regalaran mi peso en AOVE”*. Reyes finalizó con una promesa: *“Ejerceré de embajador del AOVE por el mundo con orgullo y con el lema ‘la ensalada bien aceitada y poco avinagrada’”*.

La promoción del aceite de oliva, una prioridad del Gobierno

En su intervención, el ministro Luis Planas, que calificó la Gala EVOOLEUM Awards como *“una cita obligada”*, destacó que el sector del aceite de oliva español afronta el reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus propiedades saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Planas mostró su preocupación por la estabilidad de los precios no sólo en origen para el productor, sino también para el consumidor; y señaló que, *“a pesar de la elevación de precios, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina”*. Además, resaltó que, en una cosecha tan baja como la última, *“se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva vírgenes extra, lo que indica que incluso en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad”*.

Para ello, Planas apeló a la *“imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor”*, e indicó que *“la promoción es una prioridad para el Gobierno”*, por lo que anunció que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior, sobre todo en América y Asia.

A su vez, el editor y CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil, aplaudió la firme apuesta por la calidad, la innovación y la búsqueda de la excelencia de todos los participantes y premiados; al tiempo que recordó que *“sólo en España existen alrededor de 270 variedades de aceituna; en Italia, más de 500; y en todo el mundo, más de 1.200. Una enorme riqueza que encierra un gran tesoro gastronómico, el auténtico superalimento del siglo XXI, que es patrimonio de todos”*. Peñamil aseguró que *“quien prueba un buen aceite de oliva virgen extra, cae rendido ante sus encantos para siempre. Y hablamos del alimento más saludable del mundo: el AOVE es vida, el AOVE es salud”*.

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

- 1º **De Rustica Estate Collection Coratina** (97 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)
- 2º **Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada** (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 3º **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
- 4º **Don Gioacchino** (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 5º **Mas Montseny Premium Coratina** (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)
- 6º **Supremo Royal** (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)
- 7º **Monini Monocultivar Coratina Bio** (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 8º **Azeite Sabiá Blend De Terroir** (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
- 9º **Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
- 10º **Pagos de Toral Selección Gourmet** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)



Medio: Vidasana.org

Publicado: 18/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://vidasana.org/premios-evooleum-trio-de-ases-en-e...>

Audiencia: 16.099

Valor: 481€

PREMIOS EVOOLEUM/TRÍO DE ASES EN EL TOP 3 ORGÁNICO/Al Alma del Olivo, mejor aceite ecológico internacional - Vidasana

Esta semana pasada se celebró la entrega de los Premios Evooleum. Al final del texto, encontrarás el TOP 3 de la producción ecológica internacional en aceites. Al Alma del Olivo está en el primer podio del ranking ecológico internacional. Le sigue otro aceite español, el Supremo Royal.

“El sector del aceite de oliva español afronta el extraordinario reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus condiciones saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas”, señaló Luis Planas, ministro del MAPA, en la gala de la entrega de los premios.

LUIS PLANAS

Planas mostró su preocupación por la estabilidad de los precios en origen y al consumidor, destacando que, “a pesar del encarecimiento, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina”. Añadió que “en una cosecha tan baja como la última se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva virgen extra, lo que indica que aún en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad”.

DATOS OFICIALES

Y es que, según los datos oficiales, la producción de aceite de oliva en la campaña 2022/2023 fue un 55% inferior a la anterior, 666.000 toneladas, de las que más de la mitad, unas 340.000, son de aceite de oliva virgen extra, un importante descenso de la producción que ha ocasionado una subida de precios, de forma que su valor total, 3918 millones de euros, es un 43% superior al de la media de las seis campañas anteriores. En cuanto a la previsión para la actual campaña, es que se rondará las 750.000 toneladas. Estas cifras no distinguen entre el aceite normal y el ecológico.

LOS PRODUCTORES

En este escenario, el ministro señaló que “los productores deben mantener su esfuerzo y los comercializadores deben fidelizar a los consumidores y sostener unos precios estables para que no dejen de demandar unas de las grasas vegetales más ricas y saludables, base de la dieta mediterránea y de reconocidas propiedades preventivas de enfermedades cardiovasculares”. Para ello, el ministro apeló a la imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor, y avanzó que el MAPA reforzará su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior.

MERCACEI

Los premios Evooleum están organizados, desde 1994, por el grupo editorial Mercacei-

Edimarket Editores, que está especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, olivar y aceituna de mesa, así como al segmento de los AOVEs Premium. Integrado por un sólido equipo de profesionales con amplia experiencia en el sector agroalimentario, Mercacei cuenta además con la firma de destacados expertos y colaboradores del gremio.

Redacción

TOP 3 DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA INTERNACIONAL

-AL ALMA DEL OLIVO HOJIBLANCA ECOLÓGICO/AL ALMA DEL OLIVO SL/Hojiblanca. España

-SUPREMO ROYAL/CEITE SUREMO SL/Royal/Esapaña

-MONINI MONOCULTIVAR CORATINA BIO/MONINIs, SPA/Coratina/Italia

MEJOR ACEITE DOP ESPAÑA

-VIEIRU ECOLÓGICO/DOP GATA-HUERDES/ALMAZARA AS PONTIS-AGROPECUARIA CARRASCO/Manzanilla cacereña/España



Medio: cronicaeconomica.com

Publicado: 19/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://cronicaeconomica.com/premios-a-los-mejores-acei...>

Audiencia: 20.495

Valor: 494€

Premios a los mejores aceites de oliva del mundo - Crónica Económica

En la Gala se han entregado los Premios Best of Class de los EVOOLEUM Awards, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo, que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Un concurso que ofrece las mayores garantías de calidad, rigor y objetividad por su estricta metodología, por los criterios establecidos en sus bases y por la composición del jurado, conformado por el mejor elenco posible de catadores internacionales, nunca antes reunido.

En el transcurso de la Gala se entregaron los Premios EVOOLEUM 'Best of Class', los mejores en cada categoría; así como los Premios del TOP10 AOVEs Producción Limitada -inferior a 2.500 litros anuales-; 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 pretende destacar el importante papel que juegan las mujeres en la producción de aceite de oliva virgen extra en todo el mundo.

Los Premios Embajadores del AOVE 2024 recayeron en Nino Redruello, chef y socio de Grupo La Ancha -que ha levantado un imperio a base de escalopes, merluza rebozada y mucho más-, en la categoría de Restauración; y en el cómico, guionista, actor e ilustrador Joaquín Reyes, conocido por sus programas televisivos de humor La hora chanante y Muchachada Nui, y por su vertiente gastro en el programa Reyes en la cocina. Redruello calificó al AOVE como "una gran herramienta y un gran transmisor del sabor", así como un ingrediente "que es capaz tanto de ser protagonista en una ensalada como de perder el ego en un sofrito"; para concluir que "el aceite de oliva virgen extra es un producto que está inevitablemente ligado a las personas, a la tradición, a la cultura y a la pasión. Estoy muy contento por recibir este premio y espero ser un gran embajador del AOVE".

Por su parte, Reyes agradeció en clave de humor este reconocimiento "que sin duda merezco y que habla muy bien de las personas que me lo conceden". Reyes aseguró que el AOVE está muy presente en su vida y que él mismo es AOVE: "Artista Original Valiente y Excéntrico" y también "como el AOVE: rubio, atractivo, valioso e incluso beneficioso". "Todo lo que toca el AOVE, lo mejora", continuó, para acabar haciendo tres peticiones: "me gustaría que me regalaran un olivo; también tenía una gorra de la Caja Rural que perdí en una vendimia; y, por último, me gustaría que me regalaran mi peso en AOVE". Reyes finalizó con una promesa: "Ejerceré de embajador del AOVE por el mundo con orgullo y con el lema 'la ensalada bien aceitada y poco avinagrada'".

En su intervención, el ministro Luis Planas, que calificó la Gala EVOOLEUM Awards como "una cita obligada", destacó que el sector del aceite de oliva español afronta el reto de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus propiedades saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas. Planas mostró su preocupación por la estabilidad de los precios no sólo en origen para el productor, sino también para el consumidor; y señaló que, "a pesar de la elevación de precios, toda la cadena ha mantenido una gran disciplina". Además, resaltó que, en una cosecha tan baja como la última, "se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva vírgenes extra, lo que

indica que incluso en momentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad”. Para ello, Planas apeló a la “imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor”, e indicó que “la promoción es una prioridad para el Gobierno”, por lo que anunció que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior, sobre todo en América y Asia.

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


- 1º De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)***
 - 2º Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)***
 - 3º Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)***
 - 4º Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)***
 - 5º Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)***
 - 6º Supremo Royal (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)***
 - 7º Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)***
 - 8º Azeite Sabiá Blend De Terroir (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)***
 - 9º Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)***
 - 10º Pagos de Toral Selección Gourmet (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)***
-

 [<https://n9.cl/ya23f>]

19 de enero de 2024

 **Medio:** Newsletter

 **Sección:** Noticias

 **Espacio:** 600 x 700 píxeles

 **Usuarios únicos/mes:**

 **Visitas:**

 **Valor publicitario:** 850'00 €

Un aceite sudafricano, mejor virgen extra del año en los premios Evooleum



El pasado martes se celebraba en Madrid la Gala de entrega de los Premios Evooleum Awards, que anualmente reconoce los mejores aceites de oliva virgen extra en diferentes categorías.

La entrada **Un aceite sudafricano, mejor virgen extra del año en los premios Evooleum** aparece primero en **Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet**.

[Leer más »](#)

COMARQUES

CONCURS. En el concurs internacional de la prestigiosa guia Evooleum hi han participat més de 24 països i un miler d'olis del món

Un oli del Molí Mas Montseny del Morell, guardonat com a cinquè millor oli del món

|| L'oli guardonat amb la distinció 'Best of class' és el Premium Coratina elaborat pel molí morellenc

C. G. || EL MORELL

Una de les cinc varietats d'oli prèmium del Molí Mas Montseny del Morell ha estat guardonada com a cinquè millor oli del món en el concurs internacional de la prestigiosa guia Evooleum, en què s'escullen els 100 millors olis d'oliva verges extra del món.

En la convocatòria d'enguany hi han participat 24 països i més d'un miler d'olis d'arreu del món. Les distincions es van atorgar en el decurs d'una gala celebrada dimarts a Madrid, i van ser per als millors en cada categoria, com el millor oli de cada país, el millor oli de cada varietat i el millor oli absolut, "Best of class", que va recaure en l'oli Premium Coratina elaborat al molí morellenc.

Roger Catà, director del Molí Mas Montseny del Morell, es mostra satisfet pel guardó rebut quant a la repercussió mundial que té i el reconeixement dins el sector, "que permet consolidar-nos en el top 100 de millors olis del món i ara en el top 10".

Catà explica que en els darrers cinc anys s'hi han presentat amb la varietat arbequina i han rebut un primer lloc a la Guia Evooleum amb l'oli Premium Arbequina Mas Montseny, entre d'altres reconeixements.

L'oli guardonat, el Premium Coratina, pertany a una producció nova, que va començar amb la collita del 2022, amb la varietat d'oliva coratina,



Moment en què el director, Roger Catà, rep el guardó. FOTO: CEDIDA

"molt aromàtica i afrutada", d'aquí la seva denominació "El perfume". Una característica, afirma Catà, que es valora molt en aquest concurs, on l'alta qualitat de l'oli s'aprecia per la complexitat aromàtica, i afegeix que "són olis amb certa intensitat i equilibri, i el Premium Coratina, ho reuneix tot, en boca és molt potent i en nas molt aromàtic", detalla.

L'oli Coratina té una producció limitada de 2.500 litres que es comercialitza en exclusiva en ampolles de mig litre a 20 euros l'ampolla. Pertany a les cinc varietats d'oli prèmium que elabora el Molí Mas Montseny.

UN MOLÍ AMB MÉS DE 80 ANYS D'HISTÒRIA

El Molí Mas Montseny del Morell és el més gran del Tarragonès, amb més de 80 anys d'història.

El va crear el 1940 el besavi de Roger Catà. A més de l'elaboració pròpia, està especialitzat en un servei integral al pagès. El 75% del servei es fa a tercers, la qual cosa els dona l'oportunitat de crear i distribu-

ir les seves pròpies marques, afirma Roger Catà, la qual cosa "suposa un valor afegit".

L'aposta del molí morellenc és la venda de proximitat i té com a finalitat "fer escola del producte".

En aquest sentit, realitza visites per tal de conèixer de prop el procés de producció, les diferents varietats, així com el procés d'extracció de l'oli de les olives.

FESTA MAJOR NULLES

20 de gener de 2024

Nulles celebra demà la festa del seu patró, sant Sebastià



El municipi celebra els actes festius coincidint amb l'onomàstica del patró, demà, dia 20 de gener. FOTO: EL VALLENC

C. G. || NULLES

La festa de Sant Sebastià de Nulles se celebrarà demà, dissabte 20 de gener, coincidint amb l'onomàstica del patró.

A les 12 del migdia se celebrarà la missa votada de Sant Sebastià, que comptarà amb l'acompanyament musical de la Cobla La Principal de Tarragona. A continua-

ció s'oferirà un vermut concert per a tothom al Centre Cultural que precedirà el dinar de la celebració i que comptarà amb gran assistència de veïns i veïnes.

La festivitat de Sant Sebastià es clourà amb la tradicional processó amb la imatge del patró, que recorrerà diversos carrers del municipi (17.30 h).

ACTES

dissabte 20

12.00 h.

Església parroquial
Missa votada de Sant Sebastià amb l'acompanyament musical a càrrec de la Cobla La Principal de Tarragona

A continuació.
Centre Cultural
Vermut concert

Seguidament.
Centre Cultural
Dinar de Sant Sebastià

17.30 h.
Pels carrers del poble
Tradicional processó

forn de nulles
c/ Sant Sebastià, 13
43887 Nulles | Tarragona
www.fornnulles.com
info@fornnulles.com
Jordi i Iolanda
Bona Festa Major

QUEVIURES EL PORTAL
Carns – Embotits – Productes de la Terra
Bona Festa Major
Telf. 977 61 38 16 o 667 24 57 36
facebook.com/queviureselportal
Plaça Portal, 18 - Nulles

Brindem amb els nostres vins i caves ecològics per una

BONA FESTA MAJOR

ADERNATS - VINS I CAVES

La VENDA DE PROXIMITAT està regulada i permet identificar els pagesos catalans que venen els mateixos els seus productes al públic, segons el Decret 24/2013

El ingrediente que nunca falta en el desayuno de Rafa Nadal, antioxidante y que protege el corazón

Siempre se ha escuchado que el **desayuno es la comida más importante del día** y esto es algo que secunda uno de los mayores deportistas de la historia de España: **Rafa Nadal**. El tenista manacorí lleva un estilo de vida centrado en el entrenamiento y en una dieta estricta, algo que explica que **lleve compitiendo 21 años**.

El **ganador de 22 Grand Slams** ha contado en alguna ocasión el ingrediente que no puede faltar en su dieta y sobre todo en su desayuno. "Allí donde esté, siempre **busco aceitunas o aceite de oliva virgen extra. El AOVE es un alimento imprescindible para mí**. Cada mañana desayuno **pan tostado con aceite de oliva**, y en las comidas y cenas suelo tomar ensalada o pescado siempre con un **chorrito de virgen extra**. Es **parte inamovible de mi dieta** y de mi manera de comer. Combinar una alimentación equilibrada con la práctica del deporte te convierte en mejor persona, te hace sentir mejor", explicó Nadal en una entrevista a la Guía Evooleum.

Beneficios del aceite de oliva virgen extra para la salud

El **aceite de oliva virgen extra** posee muchos beneficios para el organismo al **proteger contra la inflamación**, el **estrés oxidativo** y el **riesgo cardiovascular** causados por el envejecimiento. Es un alimento rico en **polifenoles**, unas sustancias antioxidantes relacionados con los efectos beneficiosos del aceite de oliva.

El **AOVE** tiene más beneficios para la salud. **Protege contra bacterias y virus**, **reduce la acidez en el estómago**, protege la piel y frente a los rayos del sol al ser un atioxidante natural, su vitamina K **protege al cerebro** del deterioro cognitivos y las D y K protegen los huesos.

WhatsApp

TwitterLinkedin

Beloud



Medio: ondacero.es

Publicado: 19/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.ondacero.es/emisoras/comunidad-madrid/madri...>

Audiencia: 4.827.254

Valor: 5.985€

19/01/2024

El mejor aceite de Madrid

"Pá comerse Madrid" con Isabel Aires

El mejor aceite de Madrid

Es habitual en Pá Comerse Madrid hablar en torno a esta época de nuestro oro líquido, el aceite de oliva virgen extra, tras haber terminado la temporada de recolección. Hay que destacar que esta cosecha junto con la del año anterior, han sido las más complicadas históricamente, porque además de que cada vez se recoge antes, solo se han recolectado 800.000 toneladas, la mitad que en años normales. Cosas del cambio climático realmente... Pero a pesar de esto, no podemos dejar de hablar de él, o al contrario, razón de más para darnos cuenta de la importancia de nuestro AOVE, de ensalzar este producto tan nuestro y que tantas alegrías nos da en cada gota. Y aunque nos quejamos de que el aceite está caro, que por supuesto ha subido de precio, pero ni mucho menos es lo que más ha subido de la cesta de la compra, y además no tenemos problema en gastarnos la misma cantidad o más en una botella de vino de 750 ml por ejemplo, que se acaba antes que un litro de aceite que nos da tantas alegrías en esas tostadas del desayuno durante semanas, por ejemplo.

Isabel Aires

Madrid | 19.01.2024 13:58

Por supuesto en Madrid tenemos grandes aceites de oliva, como los de Aceites Laguna, en Villacanejos. La familia Laguna lleva más de 100 años de tradición agrícola, elaborando vinos y aceites. Trabajan juntas tres generaciones y su filosofía se basa en la fidelidad a la tradición sin dejar de lado la innovación. Trabajan sobre todo la variedad cornicabra y en menor medida, picual, manzanilla y arbequina. Producen dos tipos de cultivos: ecológico y convencional. Se pueden comprar en diferentes formatos el Alma de Laguna Ecológico, Laguna Villar Ecológico o el Convencional. El precio por ejemplo de su Alma Laguna eco, en lata de 3 litros, que nos sale más económico, es de 10,55 €, el litro.

Otro gran aceite de oliva virgen extra de la Comunidad de Madrid es el de la empresa Aceites Fanum. Tienen la almazara en Torremocha del Jarama y las variedades que tienen son picual y arbequina de recogida temprana, lo que hace que tengan un picorcito en garganta para mi gusto maravilloso, y también tienen cornicabra, que recogen la última para hacer monovarietales. Por ejemplo, la lata de 5 litros de su coupage cuesta 11 € el litro.

Y si queremos saber cuales son los mejores AOVE del mundo, el Grupo Editorial Mercacei, con Juan y Pandora Peñamil al frente, ha lanzado al mercado la 8ª 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. Esta semana se han entregado los premios a los ganadores en una gala que fue una auténtica fiesta del AOVE. La curiosidad de este año es que, por primera vez en su historia, el mejor AOVE no es español ni italiano, sino sudafricano. En esta ocasión, De Rustica Estate Collection Coratina -con 97 puntos sobre 100- se ha alzado con el máximo galardón del concurso. Una aceituna, la coratina cada vez más en auge. El segundo mejor AOVE del mundo (y primer español) es Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, de Baeza; y completa el podio un aceite que está muy cerquita de aquí, por lo que es también Km0, el toledano Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la empresa castellanomanchega Al Alma del Olivo. Sus olivares tradicionales de secano están totalmente integrados con la flora y fauna local, donde conejos, liebres, avutardas o águilas perdiceras pasean libremente cerca de los acuíferos propios y los riachuelos que desembocan en el río Algodor.

De los 100 mejores, España cuenta con 61 AOVES que comparten protagonismo con aceites de otros 11 países como Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Brasil, China, Israel, Marruecos, Sudáfrica,

Turquía y Túnez.

Por supuesto, esta prestigiosa guía es mucho más. El prólogo lo protagonizan Ángel León , capitán de Aponiente y los chefs del recién triestrellado restaurante Disfrutar. Interesantes artículos como 'El arte de la cata a través de las escuelas', 'Las mujeres del AOVE alzan la voz' o 'Los exclusivos valores saludables del virgen extra' completan una guía imprescindible para los amantes de la gastronomía y del AOVE. Y, como sorpresa final, el escritor jiennense Antonio Muñoz Molina , firma el artículo 'El árbol de la abundancia', dedicado a sus vivencias en torno al olivo.

Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2024 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros. Una publicación única que se ha convertido en la más influyente a nivel mundial: un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

Temas

Protagonistas



Roger Catà con dos de sus mejores aceites, entre ellos el Premium Coratina, este fin de semana en la Fira de l'Oli de Catalunya. FOTO: DT

Roger Catà Director del Molí Mas Montseny

«Los consumidores buscan sostenibilidad y ecología en un aceite»

Entrevista

En la élite. El Molí Mas Montseny, de El Morell, ha conseguido que este producto de la tierra esté considerado el quinto mejor aceite de todo el mundo

ÀNGEL JUANPERE
TARRAGONA

El Molí Mas Montseny, situado en El Morell, se ha alzado esta semana con el quinto puesto en los prestigiosos premios mundiales de la Guía Evooleum con su aceite Premium Coratina. Tuvieron que competir con más de mil aceites de todo el mundo. Roger Catà ha estado este fin de semana en la Fira Oli Qualitat Verge Extra de Catalunya, en Les Borges Blanques, donde han conseguido premios en las dos categorías: Premi Gran Productor 2024 con la selección Oli Padrí de olivos centenarios y Premi Petit Productor con la selección Premium Coratina.

Cuando se presentaron al concurso, ¿pensaban que podrían quedar entre los diez primeros del mundo?

Hace unos años no estaba dentro de nuestra idea, pero sí que en los últimos cuatro fuimos premiados en la guía internacional Evooleum con nuestra selección de Premium Arbequina. Estábamos entre los 100 primeros, entre los 20 y 30 mejores. Ahora, con esta nueva selección, más potente, más intensa, más complicidad aromática, es para quedar entre los primeros.

¿Qué tiene de especial Premium Coratina respecto a los otros aceites elaborados a partir de aceitunas coratina?

Lo que hace diferente un aceite de otro, siendo de la misma variedad, es la sanidad vegetal que tiene el fruto, la rapidez con la que se elabora el aceite, un buen manejo dentro del molino, trabajando a temperaturas óptimas y frescas, con batidos más cortos y asumiendo que se va a obtener un rendimiento más bajo en aceite, pero que el aceite va ser más aromático, más afrutado, más intenso y de mayor calidad.

¿La coratina puede competir con la arbequina, la aceituna más extendida en el Camp de Tarragona?

Son aceites muy diferentes. Arbequina es nuestra variedad, nues-

tra identidad; es una variedad dulce, amable, que gusta a todo el mundo y es muy comercial. Y por esto se planta en todo el mundo. En cambio, la coratina no es un aceite para todos los públicos, es muy intenso, con mucha complejidad aromática. Y esto es lo que se busca entre los entendidos en aceite de alta calidad.

Comentaba que este año habían elaborado 2.500 litros. Con este premio, ¿se les terminarán pronto las existencias?

No lo sabemos. El premio es muy reciente. Lo que está claro es que un premio a este nivel pone nuestra marca y nuestro territorio a los ojos del mundo.

“

«La coratina no es un aceite para todos los públicos, es muy intenso, con mucha complejidad aromática. Esto es lo que buscan los entendidos»

«Nuestro objetivo principal es la venta de proximidad, que la gente del territorio conozca, disfrute y valore los productos de la zona»

Desde que el martes se conoció el galardón, ¿han notado un incremento de personas interesadas en este aceite?

Sí. Esta semana ha sido la que más hemos vendido en nuestra página web.

El molino se remonta al siglo XIX, cuando un antepasado entró de masovero. Han pasado tres generaciones. ¿Se puede decir que con su incorporación en 2012 el molino da un gran paso al mercado?

Cada generación ha aportado su gota de aceite para evolucionar en cada época y en cada contexto. El actual es de apertura al mundo y de dar a conocer el gran trabajo que se ha hecho en este territorio y con este producto emblemático.

En el último decenio han dado el salto a otros países, como Francia y Alemania, e incluso China. ¿Uno de los objetivos es llegar a más países?

Nuestro objetivo principal es la venta de proximidad, que la gente del territorio conozca, disfrute, valore y se sienta orgullosa de los productos de la zona. Y después cualquier persona que nos venga a buscar, la atenderemos con el mismo cariño.

El tener un aceite ecológico, ¿les puede abrir más mercados?

El aceite ecológico es otra de nuestras líneas. Ecología y sostenibilidad son valores que se buscan por los consumidores. Nosotros ya hace años que lo trabajamos. Todos los aceites de producción propia son ecológicos.

¿Cuál es el siguiente paso del Molí Más Montseny?

Es continuar dando nuestro servicio principal al territorio, que es ayudar y acompañar a los agricultores que quieren dar un paso a crear su propia marca, ayudarles en este proceso.

Roger Catà: "Los consumidores buscan sostenibilidad y ecología en un aceite"

El Molí Mas Montseny, situado en El Morell, se ha alzado esta semana con el quinto puesto en los prestigiosos premios mundiales de la Guía Evooleum con su aceite Premium Coratina. Tuvieron que competir con más de mil aceites de todo el mundo. Roger Catà ha estado este fin de semana en la Fira Oli Qualitat Verge Extra de Catalunya, en Les Borges Blanques, donde han conseguido premios en las dos categorías: Premi Gran Productor 2024 con la selección Oli Padrí de olivos centenarios y Premi Petit Productor con la selección Premium Coratina.

Cuando se presentaron al concurso, ¿pensaban que podrían quedar entre los diez primeros del mundo?

Hace unos años no estaba dentro de nuestra idea, pero sí que en los últimos cuatro fuimos premiados en la guía internacional Evooleum con nuestra selección de Premium Arbequina. Estábamos entre los 100 primeros, entre los 20 y 30 mejores. Ahora, con esta nueva selección, más potente, más intensa, más complicidad aromática, es para quedar entre los primeros.

¿Qué tiene de especial Premium Coratina respecto a los otros aceites elaborados a partir de aceitunas coratina?

Lo que hace diferente un aceite de otro, siendo de la misma variedad, es la sanidad vegetal que tiene el fruto, la rapidez con la que se elabora el aceite, un buen manejo dentro del molino, trabajando a temperaturas óptimas y frescas, con batidos más cortos y asumiendo que se va a obtener un rendimiento más bajo en aceite, pero que el aceite va ser más aromático, más afrutado, más intenso y de mayor calidad.

¿La coratina puede competir con la arbequina, la aceituna más extendida en el Camp de Tarragona?

Son aceites muy diferentes. Arbequina es nuestra variedad, nuestra identidad; es una variedad dulce, amable, que gusta a todo el mundo y es muy comercial. Y por esto se planta en todo el mundo. En cambio, la coratina no es un aceite para todos los públicos, es muy intenso, con mucha complejidad aromática. Y esto es lo que se busca entre los entendidos en aceite de alta calidad.

Comentaba que este año habían elaborado 2.500 litros. Con este premio, ¿se les terminarán pronto las existencias?

No lo sabemos. El premio es muy reciente. Lo que está claro es que un premio a este nivel pone nuestra marca y nuestro territorio a los ojos del mundo.

Desde que el martes se conoció el galardón, ¿han notado un incremento de personas interesadas en este aceite?

Sí. Esta semana ha sido la que más hemos vendido en nuestra página web.

El molino se remonta al siglo XIX, cuando un antepasado entró de masovero. Han pasado tres generaciones. ¿Se puede decir que con su incorporación en 2012 el molino da un

gran paso al mercado?

Cada generación ha aportado su gota de aceite para evolucionar en cada época y en cada contexto. El actual es de apertura al mundo y de dar a conocer el gran trabajo que se ha hecho en este territorio y con este producto emblemático.

En el último decenio han dado el salto a otros países, como Francia y Alemania, e incluso China. ¿Uno de los objetivos es llegar a más países?

Nuestro objetivo principal es la venta de proximidad, que la gente del territorio conozca, disfrute, valore y se sienta orgullosa de los productos de la zona. Y después cualquier persona que nos venga a buscar, la atenderemos con el mismo cariño.

El tener un aceite ecológico, ¿les puede abrir más mercados?

El aceite ecológico es otra de nuestras líneas. Ecología y sostenibilidad son valores que se buscan por los consumidores. Nosotros ya hace años que lo trabajamos. Todos los aceites de producción propia son ecológicos.

¿Cuál es el siguiente paso del Molí Más Montseny?

Es continuar dando nuestro servicio principal al territorio, que es ayudar y acompañar a los agricultores que quieran dar un paso a crear su propia marca, ayudarles en este proceso.

El Molí Mas Montseny, situado en El Morell, se ha alzado esta semana con el quinto puesto en los prestigiosos premios mundiales de la Guía Evooleum con su aceite Premium Coratina. Tuvieron que competir con más de mil aceites de todo el mundo. Roger Catà ha estado este fin de semana en la Fira Oli Qualitat Verge Extra de Catalunya, en Les Borges Blanques,, donde han conseguido premios en las dos categorías: Premi Gran Productor 2024 con la selección Oli Padrí de olivos centenarios y Premi Petit Productor con la selección Premium Coratina.

Cuando se presentaron al concurso, ¿pensaban que podrían quedar entre los diez primeros del mundo?

Hace unos años no estaba dentro de nuestra idea, pero sí que en los últimos cuatro fuimos premiados en la guía internacional Evooleum con nuestra selección de Premium Arbequina. Estábamos entre los 100 primeros, entre los 20 y 30 mejores. Ahora, con esta nueva selección, más potente, más intensa, más complicidad aromática, es para quedar entre los primeros.

Premium Coratina, ¿qué tiene de especial respecto a los otros aceites elaborados a partir de aceitunas de la variedad coratina?

Lo que hace diferente un aceite de otro, siendo de la misma variedad, es la sanidad vegetal que tiene el fruto, la rapidez con la que se elabora el aceite, un buen manejo dentro del molino, trabajando a temperaturas óptimas y frescas, con batidos más cortos y asumiendo que se va a obtener un rendimiento más bajo en aceite, pero que el aceite va ser más aromático, más afrutado, más intenso y de mayor calidad.

¿La coratina puede competir con la arbequina, la aceituna más extendida en el Camp de Tarragona?

Hay que tener en cuenta que son aceites muy diferentes. Arbequina es nuestra variedad,

nuestra identidad; es una variedad dulce, amable, que gusta a todo el mundo y es muy comercial. Y por esto se planta en todo el mundo. En cambio, la coratina no es un aceite para todos los públicos, es muy intenso, con mucha complejidad aromática. Y esto es lo que se busca entre los entendidos en aceite de alta calidad.

«La coratina no es un aceite para todos los públicos, es muy intenso, con mucha complejidad aromática. Esto es lo que buscan los entendidos»

Comentaba que este año habían elaborado 2.500 litros. Con este premio, ¿se les terminarán pronto las existencias?

No lo sabemos. El premio es muy reciente. Lo que está claro es que un premio a este nivel pone nuestra marca y nuestro territorio a los ojos del mundo.

Desde que el martes se conoció el galardón, ¿han notado un incremento de personas interesadas en este aceite?

Sí. Esta semana ha sido la que más hemos vendido en nuestra página web.

La botella de medio litro se vende a 20 euros. ¿No es tan cara si se tiene en cuenta que es el quinto mejor aceite del mundo y también a cómo va el mercado?

En el mercado, el aceite de oliva está a diez euros el litro. Y es un aceite de calidad regular. La diferencia de precio entre un aceite de muy baja calidad y uno de muy alta es muy poca. Además, con un aceite Premium uno disfruta comiendo a la vez que su cuerpo agradece las propiedades beneficiosas que aporta este tipo de aceite de alta calidad.

En los últimos años han sido diversos los aceites que han salido de Mas Montseny que han conseguido premios. ¿Cree que el Premium Coratina puede llegar a ser el número 1?

Esto lo tendrá que decir el jurado. Lo que está claro es que nuestra apuesta es para la máxima calidad siempre, tanto para nuestros aceites como para los de alta calidad que elaboramos en nuestro molino.

El molino se remonta al siglo XIX, cuando un antepasado entró de masovero. Han pasado tres generaciones. ¿Se puede decir que con su incorporación en 2012 el molino da un gran paso al mercado?

Cada generación ha aportado su gota de aceite para evolucionar en cada época y en cada contexto. El actual es de apertura al mundo y de dar a conocer el gran trabajo que se ha hecho en este territorio y con este producto emblemático.

En el último decenio han dado el salto a otros países, como Francia y Alemania, e incluso la China. ¿Uno de los objetivos es llegar a más países?

Nuestro objetivo principal es la venta de proximidad, que la gente del territorio conozca, disfrute, valore y se sienta orgullosa de los productos de la zona. Y después cualquier persona que nos venga a buscar, la atenderemos con el mismo cariño.

«Nuestro objetivo principal es la venta de proximidad, que la gente del territorio conozca, disfrute y valore los productos de la zona»

¿Es difícil alcanzar mercados que tienen sus propios aceites y algunos de alta calidad?

Siempre hay un componente sentimental con los aceites con los que ha crecido cada persona. Pero sí que es verdad que hay una tendencia justificada hacia la apertura de mente y a probar cosas nuevas, más allá del aceite que hacen en mi pueblo que es el mejor del mundo. Algunos de los de fuera son interesantes para utilizar en cocina porque aportan cosas nuevas en el plato.

El tener un aceite ecológico, ¿les puede abrir más mercados?

El aceite ecológico es otra de nuestras líneas. Ecología y sostenibilidad son valores que se buscan por los consumidores. Nosotros ya hace años que lo trabajamos. Todos los aceites de producción propia son ecológicos.

¿El hecho de que 300 pequeños y medianos agricultores de toda la Catalunya depositen su confianza en su molino para hacer cada uno su propio aceite es también un signo de garantía de calidad?

Claro. Todos los agricultores clientes están confiando en poner su producto en nuestras manos para elaborar su aceite, que es una cosa muy personal que han trabajado con mucho cariño. Y es una responsabilidad para nosotros elaborar un buen aceite para ellos.

¿Cuál es el siguiente paso del Molí Más Montseny?

Es continuar dando nuestro servicio principal al territorio, que es ayudar y acompañar a los agricultores que quieran dar un paso a crear su propia marca, ayudarles en este proceso de elaborar su propio aceite, que siempre ha sido nuestro servicio principal.



Medio: tarragona21.com

Publicado: 21/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://diaridigital.tarragona21.com/el-premium-coratin...>

Audiencia: 11.578

Valor: 466€

El Premium Coratina del Mas Montseny del Morell, escollit cinquè millor oli del món | Tots21 | Notícies de Tarragona, Reus, Tarragonés i Baix Camp

El Premium Coratina del Mas Montseny del Morell, escollit cinquè millor oli del món

21/01/2024



Aquest és el cinquè millor oli d'oliva verge extra del món. Foto: Cedida

Madrid va acollir divendres la **gala d'entrega de premis Evooleum**, la **principal guia internacional del món** dels OOVE (**Olis d'oliva verge extra**) que selecciona els 100 millors OOVE del món. En aquesta edició han participat més de 1.000 OOVE de 24 països.

A la gala **BEST OF CLASS** s'han entregat els premis als millor OOVE de cada país, al millor de cada varietat i finalment al **TOP 10 ABSOLUT**, on el **Molí d'oli Mas Montseny del Morell (Tarragonès)** ha quedat en **5ena posició** amb 95 punts sobre 100 amb el nou oli **Premium Coratina**.

Els 10 millors del món 2024

El **TOP10** dels **Premis Internacionals a la Qualitat de l'Oli d'Oliva Verge Extra-EVOOLEUM Awards 2024** està format per:

- **De Rustica Estate Collection Coratina** (97 punts). Varietat: coratina. Cap Occidental (Sudàfrica)
- **Campos de Biatia La Dama Ibera Edición Limitada** (96 punts). Varietat: picual. Jaén (Espanya)
- **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** (96 punts). Varietat: hojiblanca. Toledo (Espanya)
- **Don Gioacchino** (96 punts). Varietat: coratina. Barletta-Andria-Trani (Itàlia)
- **Mas Montseny Premium Coratina** (95 punts). Varietat: coratina. Tarragona (Espanya)
- **Supremo Royal** (95 de punts). Varietat: royal. Jaén (Espanya)
- **Monini Monocultivar Coratina Bio** (95 punts). Varietat: coratina. Perugia (Itàlia)
- **Azeite Sabiá Blend De Terroir** (95 punts). Varietats: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
- **Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte** (95 punts). Varietat: coratina. Bari (Itàlia)
- **Pagos de Toral Selección Gourmet** (95 punts). Varietat: picual. Jaén (Espanya)

A la gala hi va participar el **ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació, Luis Planas**, i es va nomenar ambaixador de l'OOVE a **Joaquín Reyes**, conegut humorista espanyol.

El Molí d'oli Mas Montseny ja ha estat entre els 100 millors en els últims 5 anys, amb el seu oli **Premium Arbequina**, però no ha estat fins aquesta ocasió que ha assolit el premi al TOP 10 Absolut amb el nou Premium Coratina. Es tracta d'un nou OOVE seleccionat i produït per **Roger Catà**, actual director del molí familiar.

Premium Coratina també anomenat "**El Perfum**" és un excepcional OOVE, molt potent i robust en boca i amb un alt fruitat i complexitat aromàtica amb una llarga llista d'aromes secundàries que captiva als millors catadors experts i al públic especialitzat.

El Molí d'oli Mas Montseny, amb 4 generacions i més de 80 anys d'història donant servei al territori i produint olis de gran qualitat, es consolida com un referent en el sector dels OOVE a **Catalunya** i al món.



Medio: huffingtonpost.es

Publicado: 21/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.huffingtonpost.es/life/consumo/el-aceite-ol...>

Audiencia: 16.860.261

Valor: 20.906€

El aceite de oliva catalán da una lección al mundo

Un aceite procedente de Tarragona ha sido reconocido como el quinto mejor de todo el mundo. Se trata de la variedad Premium Coratina, elaborado por el [Molino Mas Montseny](#), en el Morell, según ha informado [el medio Diari Més](#).

En una gala celebrada esta semana en Madrid optaban a este reconocimiento más de 1.000 aceites de 24 países y, por primera vez, ha contado con un representante catalán entre los diez primeros puestos.

El Molino Mas Montseny llevaba ya cuatro años entrando en la selección de 100 aceites que elabora cada año la Guía Evooleum con su variedad Prémium Arbequina. En esta ocasión, sin embargo, han entrado por primera vez en el top 10, reconocidos con el premio especial Absolute Best, según ha agregado el mismo medio.

La variedad Premium Coratina está a la venta por un precio de 20 euros la botella de 500 ml desde la página web de Mas Montseny.

El millor oli d'oliva de Catalunya també és un dels millor valorats del món

L'oli d'oliva és un dels grans productes de la nostra terra. En total, parlem de més de 300 empreses productores a Catalunya d'aquest aliment que [no passa pel seu millor moment](#).

Tot i això, continua sent un producte respectat i estimat, i això s'evidencia quan les fires relacionades amb aquest continuen omplint-se. En aquests llocs es poden degustar alguns dels millors olis d'oliva a disposició dels més gurmets.

Gràcies al gran nivell del qual gaudeix el nostre territori, la llista Evooleum ha posicionat dins del seu Top 100 anual un productor català dins del Top 5. És la primera vegada que un oli d'oliva català aconsegueix això i, en aquest cas, del Tarragonès.

Un molí centenari del Tarragonès

Amb una puntuació de 95 punts sobre 100, l'oli 'Il Porfuomo' produït al Mas Montseny, al Morell, es posiciona com el millor oli de Catalunya en l'àmbit mundial. S'elabora amb la Coratina, una varietat molt excepcional que va arribar a la península Ibèrica l'any 2019.

De fet, van ser pioners al Mas Montseny a utilitzar-la, i els ha valgut per arribar als estàndards més alts. Aquesta tipologia dona a l'oli una alta complexitat aromàtica i un gust afruitat profund.

Mas Montseny és un molí d'oli original del segle XIX. Amb més de 150 anys d'història, amb la família Catà al capdavant, actualment exporten a diferents països de tot el món com la Xina.

□

| Molí d'oli Mas Montseny

Tot i adaptar-se als nous temps amb l'enginyeria agrícola i la venda en línia, no han deixat enrere l'essència artesanal. Per tant, s'erigeixen en un exemple de molí ecològic, de proximitat i qualitat.

Tot i això, dins d'Espanya la competició és acèrrima amb més de 1.800 productors d'oli d'oliva. Per aquest motiu, malgrat el resultat històric aconseguit, només els val per aconseguir el tercer esglauó del podi en l'àmbit nacional.

□

| Molí d'oli Mas Montseny

Per sobre hi ha dos olis amb una puntuació lleugerament superior. Un és el 'Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico' amb 96 punts i l'altre el 'Campos de Biatia la Dama Íbera Edición Limitada' també amb 96 punts sobre 100.

22 de enero de 2024

📍 **Medio:** Internet

📍 **Sección:** Gastronomía

📍 **Espacio:** 970 x 3.330 píxeles

📍 **Usuarios únicos/mes:**

📍 **Visitas/mes:**

📍 **Valor publicitario:** 550'00 €

ESTOS SON LOS 10 MEJORES ACEITES DE OLIVA DEL MUNDO

Espacio Rastro Madrid ha acogido la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards, la gran fiesta internacional del virgen extra. El evento ha sido inaugurado por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y ha contado con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Brasil, Croacia, Líbano, Israel o China. ¿Cuáles eson los mejores aceites de oliva del mundo?

Este interesante evento anual ha sido conducido por Cristina Villanueva, presentadora de “Noticias Fin de Semana” de LaSexta, y ha congregado a una amplia representación nacional e internacional del sector del aceite de oliva, además de periodistas gastronómicos, chefs e influencers.

En la Gala se han entregado los Premios Best of Class de los EVOOLEUM Awards, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo, que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Un concurso que ofrece las mayores garantías de calidad, rigor y objetividad por su estricta metodología, por los criterios establecidos en sus bases y por la composición del jurado, conformado por el mejor elenco posible de catadores internacionales, nunca antes reunido.



Además del ministro Luis Planas, en el evento estuvieron presentes otros representantes institucionales como Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI); Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; y Orlando Ribeiro, embajador de Brasil en España.

En esta Gala se entregaron los Premios EVOOLEUM ‘Best of Class’, los mejores en cada categoría; así como los Premios del TOP10 AOVEs Producción Limitada -inferior a 2.500 litros anuales-; 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 pretende destacar el importante papel que juegan las mujeres en la producción de aceite de oliva virgen extra en todo el mundo.

Los Premios Embajadores del AOVE 2024 recayeron en Nino Redruello, chef y socio de Grupo La Ancha -que ha levantado un imperio a base de escalopes, merluza rebozada y mucho más-, en la categoría de Restauración; y en el cómico, guionista, actor e ilustrador Joaquín Reyes, conocido por sus programas televisivos de humor La hora chanante y Muchachada Nui, y por su vertiente gastro en el programa Reyes en la cocina.

Redruello calificó al AOVE como “una gran herramienta y un gran transmisor del sabor”, así como un ingrediente “que es capaz tanto de ser protagonista en una ensalada como de perder el ego en un sofrito”; para concluir que “el aceite de oliva virgen extra es un producto que está inevitablemente ligado a las personas, a la tradición, a la cultura y a la pasión. Estoy muy contento por recibir este premio y espero ser un gran embajador del AOVE”.

LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA DEL MUNDO

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

De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)
Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
Mas Montseny Premium Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Tarragona (España)
Supremo Royal (95 de puntos). Variedad: royal. Jaén (España)
Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
Azeite Sabiá Blend De Terroir (95 puntos). Variedades: arbequina, arbosana, koroneiki, coratina. São Paulo (Brasil)
Cassetta DOP Terra Di Bari Castel Del Monte (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
Pagos de Toral Selección Gourmet (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

El editor y CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil, aplaudió la firme apuesta por la calidad, la innovación y la búsqueda de la excelencia de todos los participantes y premiados; al tiempo que recordó que “sólo en España existen alrededor de 270 variedades de aceituna; en Italia, más de 500; y en todo el mundo, más de 1.200. Una enorme riqueza que encierra un gran tesoro gastronómico, el auténtico superalimento del siglo XXI, que es patrimonio de todos”.

Peñamil aseguró que “quien prueba un buen aceite de oliva virgen extra, cae rendido ante sus encantos para siempre. Y hablamos del alimento más saludable del mundo: el AOVE es vida, el AOVE es salud”.

Roger Catà: "Els petits i mitjans productors d'oli d'oliva s'estan posant les piles"

Estar entre els cinc primers a Evooleum és una fita sense precedents. Com s'aconsegueix un premi així?

— En els concursos d'olis d'alta qualitat el que es premia és la intensitat, la complexitat... que els olis tinguin gust, amargor, astringència, complexitat en boca... que tinguin de tot. No pot ser un oli suau, ha de tenir molts matisos. I en nas hi ha tot un món: ha de ser afruitat, fresc, ha de tenir una olor agradable i complexitat aromàtica: moltes aromes secundàries. Com més aromes secundàries trobi un tastador, més valor afegit i més qualitat.

El jurat és capaç de notar tot això?

— Sí. És un jurat entrenat i especialitzat per a això. L'oli de l'oliva té molts més matisos que el vi. S'hi poden trobar moltes més aromes.

En l'àmbit internacional, l'oli català és de bona qualitat i té prou fama?

— Ens estem posant les piles a escala de petit i mitjà productor. Cada vegada estan apareixent més marques de qualitat, més gent que fa el pas a comercialitzar els seus olis i que treballa bé el producte. Opten per fer la seva marca, el seu producte de qualitat i comercialitzar-lo.

És un pas important, el de la comercialització, no?

— Passa amb la fruita, les avellanes, les olives i el que sigui... Si jo vaig al camp i entrego el producte, el paguen al preu que hi ha. Però si jo creo una marca de qualitat determinada, puc vendre d'acord amb aquesta qualitat.

I la tendència a Catalunya és anar cap aquí.

— Sí, estan apareixent més marques i la gent està començant a treballar bé. Fer un oli digne és relativament fàcil: si el producte és fresc, sa, si entra ràpid al molí, que ha d'estar net... La qualitat ha d'estar al camp, però després el molí pot espatllar o potenciar la qualitat que hi hagi. I cal una bona comunicació de tot el que s'està fent. Moltes vegades en aquest sector tradicional ens dediquem a la qualitat, però no la comuniquem. La manera de comunicar-ho és posar el teu nom en el producte que estàs fent i explicar-ho.

I això és el que han fet vostès per arribar fins aquí?

— Sí, una manera d'aconseguir-ho és fer tota aquesta cadena de valor, des del camp fins al molí, la venda i la comunicació. I una bona eina de comunicació són els concursos. Hi ha molts concursos, alguns són molt importants, i Evooleum és el més important i el que té més representació internacional. Més de 1.000 olis de 24 països de tot el món.

Hi han participat amb la varietat coratina. Dels 10 primers classificats, cinc havien usat aquesta varietat. Què té d'especial?

— En els últims quatre anys havíem entrat entre els 100 primers olis amb la nostra selecció

Premium Arbequina, que és la varietat que defenso sempre, perquè és la d'aquí, la catalana, i la varietat amb què hem crescut i la que ens identifica. És dolça, fàcil, amable i es planta a tot el món perquè en surt un oli fàcil. Ara bé, vam veure que tenia un topall, un sostre: per molt bé que ho féssim ja no podíem competir amb altres olis que per genètica tenien més complexitat i més potència. I vam anar a buscar Il Profumo.

A Itàlia?

— Sí, al sud, a la zona de la Puglia. Allà tinc un amic que treballa per al departament d'Agricultura i fa assessoraments. Vaig estar allà una setmana i vaig conèixer com s'hi fa el cultiu d'aquesta varietat concreta.

Té algunes necessitats especials?

— Sempre hi ha matisos amb les diferents varietats, però al final és la mateixa espècie, és una olivera.

Si l'oli d'oliva ja és car al supermercat, el que fan aquí...

— L'oli ha pujat molt al supermercat. Està entre 9 i 10 euros el litre. Per tant, una garrafa de cinc litres costaria 50 euros. La meva garrafa costa 53 euros. Amb un Hacendado o un oli directe de molí de cooperativa, que farà un oli correcte, la diferència de preu és mínima. Els olis verges no extres són més vells, amb algun defecte. Són barreges d'altres anys i que un ve del Marroc, un d'Andalusia, un de Portugal... Ja no tenen el que ha de tenir i ja no aporten els antioxidants que t'han d'aportar. I la diferència de preu és mínima. I si continuem baixant i anem a un oli refinat, que ha passat per un procés d'extracció químic a altes temperatures i amb dissolvents, la diferència continua sent mínima.

Amb els olis prèmium, canvia el preu...

— Si anem a fer un oli prèmium, és diferent i potser ja costen 30 euros el litre. Són olis que es gaudeixen, que es disfruten... i tens una ampolla per 15 euros que estàs disfrutant un o dos mesos. Si fas un regal de menjar, s'ho menjaran en un dia. Però si regales una ampolla d'oli, es recordaran de tu durant mesos.

Potser no tenim la cultura de gastar-nos tants diners en un oli... a diferència del vi?

— Amb el vi i el cava sí que la tenim... i l'ampolla en mitja hora la fem petar. O un cafè a l'Starbucks per cinc euros.

El consumidor també segueix la tendència d'apostar per olis de més qualitat?

— Tothom que té marca està comunicant, està fent escola.

Vostès van ser els primers a plantar alvocats a Catalunya. També guanyen premis amb l'oli. Els agrada innovar.

— El camp és un sector tradicional i les coses s'han de sacsejar. Si hem d'esperar que ens vinguin a salvar... M'agrada la gent amb empenta. S'ha de fer un tomb a les coses perquè si fem el que s'ha fet sempre... Abans funcionava, però ara hi ha mercat lliure, canvi climàtic...

ara.cat/camp de tarragona

l'entrevista

ROGER CATÀ

Gerent del molí Mas Montseny

“Els productors d'oli d'oliva petits i mitjans s'estan posant les piles”

JORDI MUMBRÚ

La família Montseny va començar a fer oli l'any 1940 al Morell (Tarragonès) i quatre generacions després freqüen l'excel·lència. El seu oli Premium Coratina va ser escollit com un dels cinc millors de tot el món en el certamen Evooleum, el concurs més important en l'àmbit internacional, i pocs dies més tard rebia també el primer premi, en la categoria d'afruïtat verd amarg, a la Fira de l'Oli Qualitat Verge Extra, celebrada aquest cap de setmana a les Borges Blanques. En aquesta fira també es va premiar el seu Oli Padrí. L'actual responsable del molí, Roger Catà (38 anys), explica com ha aconseguit la distinció i analitza la situació del sector.

Estar entre els cinc primers a Evooleum és una fita sense precedents. Com s'aconsegueix un premi així?

En els concursos d'olis d'alta qualitat el que es premia és la intensitat, la complexitat... que els olis tinguin gust, amargor, astringència, complexitat en boca... que tinguin de tot. No pot ser un oli suau, ha de tenir molts matisos. I en nas hi ha tot un món: ha de ser afruïtat, fresc, ha de tenir una olor agradable i complexitat aromàtica: moltes aromes secundàries. Com més aromes secundàries trobi un tastador, més valor afegit i més qualitat.

El jurat és capaç de notar tot això?

Sí. És un jurat entrenat i especialitzat per a això. L'oli d'oliva té molts més matisos que el vi. S'hi poden trobar moltes més aromes.

En l'àmbit internacional, ¿l'oli català és de bona qualitat i té prou fama?

Ens estem posant les piles a escala de petit i mitjà productor. Cada vegada estan apareixent més marques de qualitat, més gent que fa el pas a comercialitzar els seus olis i que treballa bé el producte. Opten per fer la seva marca, el seu producte de qualitat i comercialitzar-lo.

És un pas important, el de la comercialització, no?

Passa amb la fruita, les avellanes, les olives i el que sigui... Si jo vaig al camp i entrego el producte, el paguen al preu que hi ha. Però si jo creo una marca de qualitat determinada, puc vendre d'acord amb aquesta qualitat.

I aquesta és la tendència a Catalunya?

Sí, estan apareixent més marques i la gent està començant a treballar bé. Fer un oli digne és relativament fàcil: si el producte és fresc, sa, si entra ràpid al molí, que ha d'estar net... La qualitat ha d'estar al camp, però després el molí pot espatllar o potenciar la qualitat que hi hagi. I cal una bona comunicació de tot el que s'està fent. Moltes vegades en aquest sector tradicional ens dediquem a la qualitat, però no la co-



“En els concursos d'olis d'alta qualitat el que es premia és la intensitat, la complexitat... que els olis tinguin gust, amargor, astringència, complexitat en boca... que tinguin de tot”

muniquem. Cal posar el teu nom en el producte que estàs fent i explicar-ho.

¿I això és el que heu fet vosaltres per arribar fins aquí?

Sí, una manera d'aconseguir-ho és fer tota aquesta cadena de valor, des del camp fins al molí, la venda i la comunicació. I una bona eina de comunicació són els concursos. Hi ha molts concursos, alguns són molt importants, i Evooleum és el més

important i el que té més representació internacional. Més de 1.000 olis de 24 països de tot el món.

Dels 10 primers, cinc havien usat la varietat coratina. Què té d'especial?

En els últims quatre anys havíem entrat entre els 100 primers olis amb la nostra selecció Premium Arbequina, que és la varietat que defenso sempre, perquè és la d'aquí, la catalana, i la varietat amb què

hem crescut i la que ens identifica. És dolça, fàcil, amable i es planta a tot el món perquè en surt un oli fàcil. Ara bé, vam veure que tenia un topall, un sostre: per molt bé que ho féssim ja no podíem competir amb altres olis que per genètica tenien més complexitat i més potència. I vam anar a buscar Il Profumo.

A Itàlia?

Sí, al sud, a la zona de la Puglia. Allà hi tinc un amic que treballa per al departament d'Agricultura i fa assessoraments. Vaig estar-m'hi una setmana i vaig conèixer com s'hi fa el cultiu d'aquesta varietat concreta.

Té algunes necessitats especials?

Sempre hi ha matisos amb les diferents varietats, però al final és la mateixa espècie, és una olivera.

Si l'oli d'oliva ja és car al supermercat, el que feu aquí...

L'oli ha pujat molt al supermercat. Està entre 9 i 10 euros el litre. Per tant, una garrafa de cinc litres costaria uns 50 euros. La meua garrafa costa 53 euros. Amb un Hacendado o un oli directe de molí de cooperativa, que farà un oli correcte, la diferència de preu és mínima. Els olis verges no extres són més vells, amb algun defecte. Són barreges d'altres anys, i en ve un del Marroc, un d'Andalusia, un de Portugal... Ja no tenen el que ha de tenir i ja no aporten els antioxidants que han d'aportar. I la diferència de preu és mínima. I si continuem baixant i anem a un oli refinat, que ha passat per un procés d'extracció químic a altes temperatures i amb dissolvents, la diferència continua sent mínima.

Amb els olis premium, canvia el preu...

Si anem a fer un oli premium, és diferent i potser ja costen 30 euros el litre. Són olis que es gaudeixen, que es disfruten... i tens una ampolla per 15 euros que estàs disfrutant un o dos mesos. Si fas un regal de menjar, s'ho menjaran en un dia. Però si regales una ampolla d'oli, es recordaran de tu durant mesos.

Potser no tenim la cultura de gastar-nos tants diners en un oli... a diferència del vi.

Amb el vi i el cava sí que la tenim... i l'ampolla en mitja hora la fem petar. O un cafè a l'Starbucks per cinc euros.

Vosaltres vau ser els primers a plantar alvocats a Catalunya. També guanyeu premis amb l'oli. Us agrada innovar?

El camp és un sector tradicional i les coses s'han de sacsejar. Si hem d'esperar que ens vingui a salvar... M'agrada la gent amb empenta. S'ha de fer un tomb a les coses perquè si fem el que s'ha fet sempre... Abans funcionava, però ara hi ha mercat lliure, canvi climàtic... —



Medio:
intereconomia.com/la-gaceta

Publicado: 26/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://intereconomia.com/programas/gato-gourmet/gato-g...>

Audiencia: 76.599

Valor: 670€

26/01/2024

Gato Gourmet, 26/01/2024

Gato Gourmet, 26/01/2024

Actualizado: 27 enero, 2024 0:10

|

PUBLICIDAD

Magazine semanal dedicado a mostrar en clave de actualidad los placeres de la buena vida: cultura, gastronomía y vino. Conoce las rutas gastronómicas, los mejores restaurantes donde poder disfrutar y los productos de temporada. Una visión diferente de la gastronomía que no dejará indiferente. En esta ocasión tendremos a Juan Peñamil, editor Guía Evooleum; Quian Peng, coordinador de proyectos del Centro Cultural Chino de Madrid, para hablarnos de la 7ª Edición de China Taste; Jesús Ortega, director general y enólogo de Bodegas Milvus; Ciro Cristiano, chef y propietario del restaurante Baldoria (C/ Ortega y Gasset, 100 Madrid); y nuestros colaboradores: Paz Ivison, Jesús Flores Tellez, Luis Marquinez «El niño de Huelva» y Diego Rodríguez, alias «Soprano»



Medio: iVoox

Publicado: 26/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <https://www.ivoox.com/gato-gourmet-26-01-2024-audios-mp...>

Audiencia: 1.645.046

Valor: 2.039€

Gato Gourmet, 26/01/2024 - Gato Gourmet - Podcast en iVoox

Magazine semanal dedicado a mostrar en clave de actualidad los placeres de la buena vida: cultura, gastronomía y vino. Conoce las rutas gastronómicas, los mejores restaurantes donde poder disfrutar y los productos de temporada. Una visión diferente de la gastronomía que no dejará indiferente. En esta ocasión tendremos a Juan Peñamil, editor Guía Evooleum; Quian Peng, coordinador de proyectos del Centro Cultural Chino de Madrid, para hablarnos de la 7ª Edición de China Taste; Jesús Ortega, director general y enólogo de Bodegas Milvus; Ciro Cristiano, chef y propietario del restaurante Baldoria (C/ Ortega y Gasset, 100 Madrid); y nuestros colaboradores: Paz Ivison, Jesús Flores Tellez, Luis Marquinez "El niño de Huelva" y Diego Rodríguez, alias "Soprano"



Medio: Paperblog

Publicado: 29/01/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: <http://es.paperblog.com/gala-de-premios-evooleum-awards...>

Audiencia: 239.595

Valor: 786€

Gala de premios Evooleum Awards 2024 - Paperblog

Esta es la Gala de premios Evooleum Awards 2024

Hola a tod@s, fue un auténtico placer, haber asistido a esta Gala de premios Evooleum Awards 2024 de premios de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. A continuación, te cuento lo más importante de este evento.

La Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards 2024 se celebró el pasado 16 de enero en Madrid. El evento, organizado por Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), reunió a productores, distribuidores y profesionales del sector de todo el mundo.

EVOOLEUM ABSOLUTE BEST

En esta edición, el EVOOLEUM ABSOLUTE BEST -el mejor virgen extra del mundo- ha sido para el AOVE sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, elaborado con aceitunas de la variedad Coratina. El podio lo completan otros dos aceites españoles: Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, de la variedad Picual, y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la variedad Hojiblanca.

En total, se presentaron a concurso 899 aceites de oliva virgen extra de 24 países. De ellos, 61 son españoles, lo que supone el 6,8% del total. España es, por tanto, el país con mayor representación en el TOP100 de los mejores AOVes del mundo.

Los premios:

Los Premios Embajadores del AOVE 2024 recayeron en Nino Redruello, chef y socio de Grupo La Ancha, y en Joaquín Reyes, cómico, guionista, actor e ilustrador. Redruello recibió el premio en la categoría de Restauración, mientras que Reyes lo hizo en la categoría de Comunicación.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, participó en la Gala y destacó la importancia del aceite de oliva como producto estratégico para España. Planas subrayó la necesidad de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores y anunció que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas de promoción del aceite de oliva en el exterior.



La Gala de los Premios EVOOLEUM Awards 2024 volvió a confirmar la excelencia del aceite de oliva español. Los AOVEs españoles ocupan un lugar destacado en el TOP100 de los mejores del mundo, lo que demuestra la calidad y el buen hacer de los productores españoles.

Esta magnífica fiesta del aceite de oliva virgen extra, estuvo dirigido magistralmente, por la periodista Cristina Villanueva, presentadora de «Noticias de Fin de Semana de la Sexta».



El reconocimiento a Nino Redruello y Joaquín Reyes como Embajadores del AOVE pone en valor, la importancia de la difusión y promoción de este producto. Redruello y Reyes son dos figuras muy conocidas y respetadas en España, y su apoyo al aceite de oliva ayudará a dar a conocer este producto a un público más amplio.



La intervención del ministro Luis Planas, puso de manifiesto la importancia del aceite de oliva como producto estratégico para España. El Gobierno está comprometido con la promoción del aceite de oliva en el exterior, y las medidas anunciadas por el ministro ayudarán a mantener el liderazgo de España en este sector.



Y sin olvidar, el premio a la Mejor Mujer Productora de Aceite de Oliva Virgen Extra, María José Toral, que pone de manifiesto una vez más, el importante papel que juegan las mujeres en la producción de aceites de oliva virgen extra, en el mundo.



La foto de familia de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo



Por último, agradecer a todas las personas e instituciones. que estuvieron involucradas en este magnífico [evento](#).

La entrada [Gala de premios Evooleum Awards 2024](#) se publicó primero en Las Recetas de Tere.

29 de enero de 2024

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Eventos
- **Espacio:** 740 x 5.525 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario:** 350'00 €

EVENTOS / TERERECETAS

Gala de premios Evooleum Awards 2024



Esta es la Gala de premios Evooleum Awards 2024

Hola a tod@s, fue un auténtico placer, haber asistido a esta Gala de premios Evooleum Awards 2024 de premios de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. A continuación, te cuento lo más importante de este evento.

La Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards 2024 se celebró el pasado 16 de enero en Madrid. El evento, organizado por Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), reunió a productores, distribuidores y profesionales del sector de todo el mundo.

EVOOLEUM ABSOLUTE BEST

En esta edición, el EVOOLEUM ABSOLUTE BEST -el mejor virgen extra del mundo- ha sido para el AOVE sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, elaborado con aceitunas de la variedad Coratina. El podio lo completan otros dos aceites españoles: Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada, de la variedad Picual, y Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de la variedad Hojiblanca.

En total, se presentaron a concurso 899 aceites de oliva virgen extra de 24 países. De ellos, 61 son españoles, lo que supone el 6,8% del total. España es, por tanto, el país con mayor representación en el TOP100 de los mejores AOVes del mundo.

Los premios:

Los Premios Embajadores del AOVE 2024 recayeron en Nino Redruello, chef y socio de Grupo La Ancha, y en Joaquín Reyes, cómico, guionista, actor e ilustrador. Redruello recibió el premio en la categoría de Restauración, mientras que Reyes lo hizo en la categoría de Comunicación.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, participó en la Gala y destacó la importancia del aceite de oliva como producto estratégico para España. Planas subrayó la necesidad de mantener unos precios estables que permitan fidelizar a los consumidores y anunció que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas de promoción del aceite de oliva en el exterior.



La Gala de los Premios EVOOLEUM Awards 2024 volvió a confirmar la excelencia del aceite de oliva español. Los AOVEs españoles ocupan un lugar destacado en el TOP100 de los mejores del mundo, lo que demuestra la calidad y el buen hacer de los productores españoles.

Esta magnífica fiesta del aceite de oliva virgen extra, estuvo dirigido magistralmente, por la periodista Cristina Villanueva, presentadora de «Noticias de Fin de Semana de la Sexta».



El reconocimiento a Nino Redruello y Joaquín Reyes como Embajadores del AOVE pone en valor, la importancia de la difusión y promoción de este producto. Redruello y Reyes son dos figuras muy conocidas y respetadas en España, y su apoyo al aceite de oliva ayudará a dar a conocer este producto a un público más amplio.





La intervención del ministro Luis Planas, puso de manifiesto la importancia del aceite de oliva como producto estratégico para España. El Gobierno está comprometido con la promoción del aceite de oliva en el exterior, y las medidas anunciadas por el ministro ayudarán a mantener el liderazgo de España en este sector.



Y sin olvidar, el premio a la Mejor Mujer Productora de Aceite de Oliva Virgen Extra, María José Toral, que pone de manifiesto una vez más, el importante papel que juegan las mujeres en la producción de aceites de oliva virgen extra, en el mundo.



La foto de familia de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo



Por último, agradecer a todas las personas e instituciones, que estuvieron involucradas en este magnífico evento.

Un aceite de Baeza, el mejor de España en los Premios de Evooleum

El ministro de Agricultura dice que se mantiene el consumo en los hogares a pesar del precio

A.G. / AGENCIAS

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se mostró «optimista» de cara a la campaña de aceite de oliva, al tiempo que defendió que los hogares españoles mantienen su consumo a pesar del alza de los precios. «En un momento de precios altos, las

familias siguen consumiendo aceite de oliva. Es importante potenciar el consumo interno, pero también a nivel internacional», aseguró en la gala Evooleum Awards, donde valoró que este aceite esté «tan arraigado» en los hogares españoles.

Respecto a la baja campaña oleícola actual, Planas confía pese a todo en que sea mejor que la

pasada. «Soy optimista de cara al futuro y la previsión es que la campaña sea superior a la anterior. Veo que posiblemente podamos superar las cifras iniciales de los aforos», aseguró. Planas recordó que durante la campaña 22-23 se registró una bajada significativa del 55% de la producción, hasta las 666.000 toneladas, pero se mostró optimista

para este año y confían en que se acerque a las 800.000.

Respecto a los altos precios, reconoció su «preocupación, no sólo en origen sino también para el consumidor». De hecho, la promoción del aceite es una de las «prioridades» del Gobierno. «Alimentos de España es una estrategia que junto a ICEX nos permite estar presentes en muchos mercados in-

ternacionales y abrir negocios en otros continentes», subrayó.

Premios

Planas entregó el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, que fue para el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina. Por primera vez en la historia de estos premios, el mejor no es español ni italiano. Por su parte, el mejor AOVE de España ha recaído en Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada de Jaén. Durante la gala también se dieron a conocer los diez AOVE más saludables del mundo, mientras que el galardón que reconoce a la mejor mujer productora y que pone en valor el trabajo de la mujer en el sector fue para María José Toral de Pagos del Toral Selección Gourmet, de Úbeda, y el chef y socio La Ancha, Nino Redruell, reconocido como embajador del AOVE en restauración.



Luis Planas (derecha) entrega en Madrid el premio al mejor aceite de España. IDEAL

Campaña informativa de Asaja-Jaén y la Asociación de Regantes de la Presa de Siles

A. G.

JAÉN. Asaja-Jaén y la Asociación de Regantes 'Comunidad de Regantes de la Presa de Siles' comenzaron hace unos días una campaña informativa, con reuniones en todos los pueblos de la sierra incluidos en la zona regable —la primera fue el 29 de enero en la cooperativa Agrosegura de La Puerta de Segura— para «aclarar la situación» y que los comuneros y futuros regantes tengan «información veraz» ante la remisión del informe elaborado por la Confederación Hidro-

gráfica del Guadalquivir (CHG) dentro del expediente de solicitud de las concesiones de riego de la presa de Siles, y las informaciones que se han venido produciendo en los últimos días al respecto en los medios de comunicación.

Así, a través de una nota explicaron que en ese informe «ya se nos reconocen del total de las hectáreas solicitadas por nuestra Comunidad de Regantes (3.500) más de 2.100, adheridas desde la solicitud a la Asociación de Regantes 'Comunidad de Regantes de la Presa de Siles'». En este pro-

ceso de información también se aclarará a los comuneros que están afectados por «supuestas duplicidades» que «en el pliego de condiciones no se recogía la necesidad de estar adscrito solo a una comunidad hasta que se resuelva el procedimiento, con la correspondiente baremación, acto administrativo que aún no se ha realizado por el organismo de cuenca. En todo caso, las adhesiones válidas son las que se presentaron en tiempo y forma, junto con la solicitud, hecho que haremos prevalecer en todos los estamentos».

De este modo entrarán en conversaciones con estas comunidades y regantes afectados por estas supuestas duplicidades para plantearles que la opción de riego con «más posibilidades, eficiente y sostenible» es la de «riego por gravedad». «Cualquier otra opción de regar desde el río tiene una viabilidad cuestionable por el incremento de costes tan bestial que conlleva acometerla. Además de las repercusiones medioambientales que suponen dentro de un parque natural», indicaron en la nota.

Toma directa

También apuntan que lo único que han solicitado es una toma directa en la presa, a efectos de que se hagan las conducciones de la presa de Siles por parte de la admi-

nistración del Estado, «que es la competente». «Por otra parte, tenemos el compromiso de la administración andaluza, que está dispuesta a pagar la mitad del gasto de estas conducciones. Y en este sentido, tenemos un ejemplo muy cerca, en Rules, de colaboración entre las diferentes administraciones para la construcción de las conducciones para llevar el riego a la zona. Por lo tanto, el futuro de los riegos de la presa de Segura depende de que se riegue por gravedad y que las distintas administraciones se impliquen y pongan el dinero necesario. Cualquier otro tipo de modalidad de riego (toma directa) supondrá que las aguas de la presa de Siles sigan sirviendo para regulación general, y no para el riego de la Sierra de Segura», señalaron.

Medio: Directo al paladar

Publicado: 08/02/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: directopaladar.com/actualidad-1/este-ingeniero-agrono...

Audiencia: 9.833.466

Valor: 12.193€

Este ingeniero agrónomo turolense elabora el mejor aceite de oliva del mundo. En Sudáfrica

La empresa sudafricana **De Rustica** se ha llevado este año el premio al [mejor aceite del mundo](#) según la Guía Evooleum, uno de los más prestigiosos galardones del panorama oleico.

Es la primera vez que recibe este premio un aceite que no es español ni italiano, pero detrás de su elaboración sí hay manos españolas. En concreto las de **Ignacio Segura**, un ingeniero agrónomo oriundo de Valderrobres (Teruel).

Cuando Segura fue a recoger el premio en la Gala Evooleum, celebrada hace unas semanas en Madrid, le presentaron como un “representante de la empresa” en España. Pero al ir a preguntarle nos explicó que, en realidad, este aceite es obra suya. Y no es el único. Segura ha colocado tres de sus aceites entre los 100 mejores del mundo. Además del que elabora en Sudáfrica, el que hace en **Marruecos** (el aceite Zoutina Prestige) y el que factura para la empresa Elixir Deshuesada en **L’Albages (Lleida)**, el aceite Cuadrat Valley, que se ha llevado el premio al mejor arbequina del año.

Su nombre es desconocido fuera del mundillo, pero Segura es uno de los primeros **consultores técnicos externos** especializados en aceite de oliva de España; una figura muy habitual en el vino, la del *fly winemaker*, que hasta hace poco era inexistente en el aceite.

“**Soy yo el que dirige la extracción**, el que regula las máquinas en función del frutado, o si me sale más picante o amargo”, explica Segura. “Además tienes que hacer cata y selección *in situ*. Aquí no es como el vino que más o menos puedes corregir *a posteriori* una crianza un poco más larga con una madera o con otra y puedes medio tapar algo. Aquí no. Aquí lo que sale es lo mejor que tendrás en ese momento”.



El aceite de la empresa sudafricana De Rustica, elaborado por Segura, ha sido calificado como el mejor aceite del

mundo.

Del empeltre a la coratina

Segura, nacido en 1972, estudió ingeniería agrónoma a principios de los 90 y, cuenta a DAP, como todos en su promoción pensaba en dedicarse al mundo del vino: “Por aquella época echaban la serie de **Falcon Crest** y estábamos todos con la cabeza llena de pájaros al respecto, todos queríamos ser enólogos”.

Pero justo cuando Segura salía de la carrera España entraba de lleno en una de las peores crisis de su historia. Nada de hacerse rico trabajando en una bodega. No le quedó otra que volver al **Bajo Aragón** y montar un pequeño laboratorio de microbiología para control, sobre todo, de explotaciones ganaderas. Fue en unas oficinas del gobierno de Aragón, a las que había acudido para pedir una subvención para renovar su equipo informático, cuando vio un cartel donde se convocaba un panel de catadores para evaluar el aceite de oliva.

Segura no sabía siquiera de la existencia de **catadores de aceite**, pero le llamó la atención, preguntó por el asunto y acabó haciendo unos cursos para evaluar los aceites que se elaboraban en su comarca. Esto le llevó, en poco tiempo, a trabajar como director gerente en una empresa de aceite de la zona. Una como tantas en toda España que se dedicaba a la **selección de graneles** producidos por cooperativas asociadas, para embotellarlos y exportarlos.



Trabajadores de De Rustica

recogen la aceituna en Sudáfrica.

Fue allí donde Segura se dio cuenta, como otros de los pioneros del aceite de oliva de calidad en España, que el producto que se estaba haciendo **no era todo lo bueno que podía ser**.

“El aceite de la zona está un poco desprestigiado porque te dicen que **se lo llevan los italianos para mezclar**, porque es un aceite dulce y plano y no tiene nada más”, explica Segura. “Eso le pica a uno en el orgullo y dices '¿cómo puede ser que esto pase?' Claro, te das cuenta que la aceituna de mesa para fermentar la pagan un 30% más cara, como mínimo y, entonces, el agricultor espera a tener la aceituna lo más negra posible. Si hacemos las cosas mal, cogemos

una aceituna sobremadurada y la mejor se va para mesa, es normal que el aceite no valga nada”.

Segura logró, por vez primera, elaborar un aceite con la variedad empeltre de calidad

Segura se propuso entonces hacer un buen aceite, que para algo era el gerente, y decidió cosechar la aceituna para aceite en noviembre, **un mes antes de lo que era habitual** –“tampoco dos meses, como ahora”, puntualiza–. Su aceite fue el primero de la **variedad empeltre**, la tradicional de la zona, que consiguió premios internacionales.

Tras este éxito, Segura trató de hacer su propio aceite, pero las cosas no fueron como pensaba. “Como tenía otras actividades **no tenía tiempo para venderla** y fracasé”, explica. “Pero bueno, gracias a fracasar me di cuenta que más que tener un hijo propio merece la pena tener varios hijos adoptivos con los cuales no asumes ningún riesgo, porque claro, en algo que es tuyo, inviertes tu dinero, compras la materia prima y si después no lo vendes te comes la pérdida. De la otra manera, pues bueno, ayudas a otros productores a mejorar”.

¿Y cómo acabó haciendo un turolense el mejor aceite del mundo en Sudáfrica? Pues, básicamente, **buscando dónde trabajar en primavera** y verano.

Del Bajo Aragón a Sudáfrica

Segura se estableció como oleólogo *freelance* a partir de 2011, colaborando con **Casas de Hualdo**, una prestigiosa marca de aceites de Toledo, perteneciente a la pionera asociación Grandes Pagos del Olivar.

Gracias al éxito de sus aceites con [Casas de Hualdo](#), con los que también conquistó varios premios, le salió un trabajo similar en **Marruecos**. Pero, llegados a este punto, no podía trabajar para más almazaras. En el hemisferio norte.

Después de conocer a un enólogo que hacía la temporada de verano en Sudáfrica, se puso a investigar si allí también estaban haciendo aceite

“Ofrezco un servicio tan **personal y particularizado** que doy a cada cliente en función de la dimensión, pues una semana, dos semanas, tres semanas... Llego un momento que no puedo tener muchos clientes y la campaña de la aceituna ya se me ha pasado”, explica Segura. Fue entonces cuando, después de conocer a un enólogo que hacía la temporada de verano en Sudáfrica, se puso a investigar si allí también estaban haciendo aceite.

Segura realizó un estudio de mercado, buscando productores con las hectáreas suficientes de olivos para necesitar un consultor externo. En Sudáfrica la producción de aceite de oliva es **marginal y dispersa**. El olivar, explica el elaiotécnico a DAP, lo introdujeron inmigrantes italianos a partir de la década de los 60 del pasado siglo, pero sobre todo para aceituna de mesa.

Fue en su viaje de **prospección comercial** a Sudáfrica cuando Segura conoció a **Rob Still**, un acaudalado empresario sudafricano que hizo su fortuna dentro de la minería. “Quería hacer un negocio con un producto que fuera noble y como Sudáfrica ya hacía muy buen vino quería hacer otra cosa distinta y pensó ¿por qué no hago un buen aceite? Si aquí tenemos zonas con un clima de terreno buenísimo y tal”, explica el turolense. “Y entonces le dio por ahí”.

Still le contactó a las semanas de conocerle y empezó a trabajar en sus ciento y pico hectáreas de inmediato –ahora ha comprado otra empresa que tenía 300–. Su intención era hacer un aceite de calidad con la variedad mayoritaria de la zona, un **clon de la italiana frantoio**, pero por el camino se encontró con unos olivos de la variedad griega coratina, a los que Segura vio enseguida potencial.

“Yo no había trabajado nunca con esa variedad, y la extraemos y ya percibo un potencial en el molino”, explica Segura. “Digo, ‘ostras, esta variedad promete mucho’. Pero, no sé, noto un aroma como si estuviera cociéndose. Es que **hace demasiado calor**”. Fue entonces cuando uno de los trabajadores le comentó que había en la finca una cámara frigorífica sin utilizar, de cuando la finca se dedicaba a la **cría de avestruces**. “Tal como lo recogemos, las metemos en la cámara y al día siguiente vemos”, explica Segura. “La noche y el día. Pero vamos, era brutal la diferencia”. El resto es historia.

Un producto con futuro

Lejos de lecturas catastrofistas, Segura está convencido de que el aceite español tiene todavía **mucho margen de mejora** y, pese a estos años de inflación desorbitada, el mercado volverá a la normalidad más pronto que tarde. Eso sí, nunca a unos precios tirados a los que, opina Segura, no se debería haber llegado.

Los italianos, lejos de minusvalorar el aceite español, lograron venderlo fuera de Europa

“Los aceites, digamos, de alta gama siempre han tenido un precio fuera de mercado”, explica. “Aunque el mercado a granel estuviera a 1,80€ el kilo, como alguna vez ha estado, no a los 9 que está ahora, si tú tenías un aceite de competición y lo querías vender a 10 y había que comprarlo, lo vendías, no había problema. El problema era ese precio normalmente bajo que no cubría ni costes de producción y a los agricultores no les daba. **El granel no debería bajar de los 3,8 euros/kilo**, eso es lo que yo pienso. Y por desgracia ha estado muchos años a entre 1,80 y 2,40 euros. Y eso lo ha marcado España. Por desgracia lo ha marcado España porque Italia siempre ha intentado mantener un precio, nosotros no”.

En realidad, los italianos, lejos de minusvalorar el aceite español, **lograron venderlo fuera de Europa**, un logro que solo recientemente están consiguiendo algunas de las empresas pioneras en el aceite de oliva de calidad, como [Castillo de Canena](#) o la propia Casas de Hualdo.

Suscríbete a "Al fondo hay sitio", una forma distinta de informarte cada semana de la actualidad gastronómica hecha con pasión por el equipo de DAP.

“Yo lejos de criticar a los italianos los admiro porque han sabido, al fin y al cabo, que la primera regla del *marketing* es que no tienes que tratar de vender lo que tú quieres producir, sino que **tienes que producir lo que el cliente quiere comprar**”, explica Segura. “Y ellos son especialistas en eso. Entonces cogen aceite de aquí, cogen aceite de Túnez, cogen aceite de no sé dónde. A veces miran por sus costes, pero producen un producto que **al cliente le gusta por dentro y por fuera**. Nosotros nos quejamos y lloramos y seguimos vendiendo granel. Ahora ya no, ya han cambiado mucho las cosas, pero seguimos demasiado dependientes del mercado de granel porque no somos capaces de comerciar embotellado todo, porque comercializar embotellado todo pues cuesta mucho dinero”.

En el futuro Segura quiere apostar por hacer **aceites de calidad con variedades locales desconocidas**: “Hay infinidad de variedades en el mundo que ningún técnico ha trabajado jamás, porque son tremendamente minoritarias. Y eso es lo que me mueve. Al venir también de una zona muy pequeña, con una variedad muy específica, que trate de ponerla en valor, pues digamos que ese es un poco mi pasión. Trabajar con la picual está muy bien, pero creo que el 33% del aceite del mundo procede a la [variedad picual](#) y el 10% de la arbequina. Pero hay grandes desconocidas, variedades que nadie ha apostado por ellas. Y eso es lo que me gustaría, ganar concursos internacionales con variedades desconocidas”.

Imágenes | De Rustica/Jumpstory

En DAP | [Aceite de oliva, la guía definitiva](#)



Medio: indisa.es

Publicado: 08/02/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: indisa.es/al-dia/aove-mejor-medicina-natural-este-top10...

Audiencia: 18.562

Valor: 488€

El AOVE es la mejor medicina natural y este es el top10 mundial

La Guía EVOOLEUM presenta los 10 AOVEs más beneficiosos para la salud según su cantidad de fenoles. Cuatro de ellos son españoles -tres jiennenses y uno almeriense- El aceite de oliva virgen extra es el más sano que existe y esto se debe a la calidad de sus ácidos grasos. La variedad, la altitud y el tipo de cultivo son factores que determinan la cantidad de estos compuestos. Para aprovechar sus beneficios se recomienda consumir diariamente 2 cucharadas en crudo.

Mary Flynn, dietista, investigadora y profesora asociada de medicina clínica en la Universidad de Brown (EE.UU), aseguraba recientemente que "*no existe ningún otro alimento o medicamento que se acerque al aceite de oliva virgen extra en cuanto a beneficios para la salud*". De hecho, se ha demostrado que este es el más saludable que existe. También que todos los AOVEs deben estas propiedades a su composición en ácidos grasos y a sus componentes menores. Pero, ¿cuáles son los vírgenes extra más sanos del mundo y por qué? La **Guía EVOOLEUM** (www.evooleum.com) tiene la respuesta.

La prestigiosa guía recoge en su última edición un TOP10 de los vírgenes extra más saludables del mundo gracias a una iniciativa en la que han sido pioneros: medir el contenido de fenoles totales de todos los premiados en la última edición de los EVOOLEUM Awards en colaboración con la Universidad de Córdoba (UCO). Los compuestos fenólicos poseen un destacado interés nutricional debido a sus propiedades saludables, reconocidas por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y plasmadas en la Directiva Europea 432/2012, que recoge las declaraciones saludables asociadas al consumo de alimentos. Para aprovechar estos beneficios saludables es necesario consumir diariamente 20 gramos de aceite de oliva con un contenido fenólico de al menos 250 p.p.m., es decir, dos cucharadas soperas.

Los 10 AOVEs más saludables: Cuatro españoles, tres croatas y tres italianos

Mate Bianca Bellezza, un monovarietal ecológico de bianchera de sorprendente impacto sensorial, se corona -con nada menos que 1.237,5 p.p.m.- como el AOVE más saludable del mundo en esta edición; seguido de otro zumo de Istria, *San Antonio Mix San Antonio* (1.203,3 p.p.m.), de Stancija ST. Antonio d.o.o., un armonioso blend de karbonaca, bua enska vodnjanska, pendolino, rosignola y leccino; y del monovarietal transalpino de coratina *Don Giocchino*, de Azienda Agricola Sabino Leone, que alcanza 900,3 p.p.m.

Completan el TOP10 el último representante croata -también de Istria-, *Monte Rosso Grand Selection* (888,4 p.p.m.), de Monte Rosso d.o.o.; el italiano *Natyoure Bio Selezione Gold* (832,3 p.p.m.), de Frantoio Oleario Mossa Domenica; los jiennenses *Puerta de las Villas Picual Temprano Ecológico* (752,1 p.p.m.), de la SCA San Vicente de Mogón, y *Pradolivo Cosecha Temprana* (728,1 p.p.m.), de la empresa Oleoperales, S.L.; *Guglielmi BIO IGP Olio di Puglia* (701,3 p.p.m.), de Guglielmi Saverio, S.n.c., que fue el primero de este ranking en la pasada edición; otro picual jiennense, *Pagos de Toral Selección Gourmet* (660,2 p.p.m.), de Pagos de Toral, S.C.P., que reivindica el elevado contenido fenólico de esta variedad; y por último, *Oro del Desierto Coupage* (652,5 p.p.m.), de Rafael Alonso Aguilera, S.L., un coupage ecológico de picual, hojiblanca y arbequina nacido en el desierto almeriense de Tabernas.

¿Qué factores determinan la composición fenólica del aceite de oliva?

Todos los AOVEs los poseen en mayor o menor medida, pero hay ciertas características que hacen que en el recuento, algunos salgan ganando:

- La variedad: las variedades más saludables son, entre otras, las españolas picual, cornicabra y hojiblanca; las italianas coratina y leccino; y la croata bianchera.
- La altitud sobre el nivel del mar de las plantaciones, como certifica el hecho de que varios AOVEs premiados en las últimas ediciones provengan de olivar de sierra o de montaña.
- El tipo de plantación: entre secano y regadío, los primeros ofrecen niveles más altos.
- El sistema de producción, donde el ecológico sobresale -tres de los 10 aceites del TOP son orgánicos-.
- Finalmente, la alta concentración de polifenoles también se ve favorecida por el esmero demostrado en el proceso de elaboración.

¿Por qué el oro líquido es así de saludable?

Para realizar esta selección, la dirección técnica de los EVOOLEUM Awards, con la colaboración del Departamento de Química Analítica de la Universidad de Córdoba, ha analizado la concentración de compuestos fenólicos del TOP100 llegando a una conclusión clara: todos ellos son beneficiosos para la salud por su elevado contenido en ácidos monoinsaturados -que previenen por ejemplo el desarrollo de enfermedades cardiovasculares- ya que la media prácticamente duplica el mínimo de fenoles establecido por la EFSA.

Los compuestos fenólicos están relacionados de forma indirecta con la calidad del aceite de oliva virgen extra. Por una parte, los fenoles contribuyen a las propiedades organolépticas del AOVE a través de atributos como el picor y el amargor, entre otros -factores positivos, nunca negativos-. Por otro lado, debido a su carácter antioxidante, protegen al propio zumo de su deterioro a largo plazo.

Pero es que son cientos los estudios, como los recientes Predimed y Cordioprev, cuyas conclusiones indican que el consumo de aceite de oliva virgen reduce el riesgo de sufrir un accidente vascular, infarto de miocardio o accidente vascular cerebral, entre otros muchos beneficios o efectos saludables. Y es que nos hallamos ante la mejor grasa que puede consumir el ser humano. ¡Vivan el AOVE... y sus polifenoles!

9 de febrero de 2024

📍 **Medio:** Internet

📍 **Sección:** Gastronomía

📍 **Espacio:** 815 x 3.290 píxeles

📍 **Usuarios únicos/mes:**

📍 **Visitas:** 475.495

📍 **Valor publicitario:** 900'00 €

AOVE: mejor medicina natural

Mary Flynn, dietista, investigadora y profesora asociada de medicina clínica en la Universidad de Brown (EE.UU), aseguraba recientemente que "no existe ningún otro alimento o medicamento que se acerque al aceite de oliva virgen extra en cuanto a beneficios para la salud".

De hecho, se ha demostrado que este es el más saludable que existe. También que todos los AOVes deben estas propiedades a su composición en ácidos grasos y a sus componentes menores. Pero, ¿cuáles son los vírgenes extra más sanos del mundo y por qué? La Guía EVOOLEUM (www.evooleum.com) tiene la respuesta...



La prestigiosa guía recoge en su última edición un TOP10 de los vírgenes extra más saludables del mundo gracias a una iniciativa en la que han sido pioneros: medir el contenido de fenoles totales de todos los premiados en la última edición de los EVOOLEUM Awards en colaboración con la Universidad de Córdoba (UCO). Los compuestos fenólicos poseen un destacado interés nutricional debido a sus propiedades saludables, reconocidas por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y plasmadas en la Directiva Europea 432/2012, que recoge las declaraciones saludables asociadas al consumo de alimentos. Para aprovechar estos beneficios saludables es necesario consumir diariamente 20 gramos de aceite de oliva con un contenido fenólico de al menos 250 p.p.m., es decir, dos cucharadas soperas.

Los 10 AOVEs más saludables: Cuatro españoles, tres croatas y tres italianos

Mate Bianca Bellezza, un monovarietal ecológico de bianchera de sorprendente impacto sensorial, se corona -con nada menos que 1.237,5 p.p.m.- como el AOVE más saludable del mundo en esta edición; seguido de otro zumo de Istria, San Antonio Mix San Antonio (1.203,3 p.p.m.), de Stancija ST. Antonio d.o.o., un armonioso blend de karbonaca, buža ženska vodnjanska, pendolino, rosignola y leccino; y del monovarietal transalpino de coratina Don Gioacchino, de Azienda Agricola Sabino Leone, que alcanza 900,3 p.p.m.

Completan el TOP10 el último representante croata -también de Istria-, Monte Rosso Grand Selection (888,4 p.p.m.), de Monte Rosso d.o.o.; el italiano Natyoure Bio Selezione Gold (832,3 p.p.m.), de Frantoio Oleario Mossa Domenica; los jiennenses Puerta de las Villas Picual Temprano Ecológico (752,1 p.p.m.), de la SCA San Vicente de Mogón, y Pradolivo Cosecha Temprana (728,1 p.p.m.), de la empresa Oleoperales, S.L.; Guglielmi BIO IGP Olio di Puglia (701,3 p.p.m.), de Guglielmi Saverio, S.n.c., que fue el primero de este ranking en la pasada edición; otro picual jiennense, Pagos de Toral Selección Gourmet (660,2 p.p.m.), de Pagos de Toral, S.C.P., que reivindica el elevado contenido fenólico de esta variedad; y por último, Oro del Desierto Coupage (652,5 p.p.m.), de Rafael Alonso Aguilera, S.L., un coupage ecológico de picual, hojiblanca y arbequina nacido en el desierto almeriense de Tabernas.

¿Qué factores determinan la composición fenólica del aceite de oliva?

Todos los AOVEs los poseen en mayor o menor medida, pero hay ciertas características que hacen que en el recuento, algunos salgan ganando:

- La variedad: las variedades más saludables son, entre otras, las españolas picual, cornicabra y hojiblanca; las italianas coratina y leccino; y la croata bianchera.
- La altitud sobre el nivel del mar de las plantaciones, como certifica el hecho de que varios AOVEs premiados en las últimas ediciones provengan de olivar de sierra o de montaña.
- El tipo de plantación: entre secano y regadío, los primeros ofrecen niveles más altos.
- El sistema de producción, donde el ecológico sobresale -tres de los 10 aceites del TOP son orgánicos-.
- Finalmente, la alta concentración de polifenoles también se ve favorecida por el esmero demostrado en el proceso de elaboración.

¿Por qué el oro líquido es así de saludable?

Para realizar esta selección, la dirección técnica de los EVOOLEUM Awards, con la colaboración del Departamento de Química Analítica de la Universidad de Córdoba, ha analizado la concentración de compuestos fenólicos del TOP100 llegando a una conclusión clara: todos ellos son beneficiosos para la salud por su elevado contenido en ácidos monoinsaturados -que previenen por ejemplo el desarrollo de enfermedades cardiovasculares- ya que la media prácticamente duplica el mínimo de fenoles establecido por la EFSA.

Los compuestos fenólicos están relacionados de forma indirecta con la calidad del aceite de oliva virgen extra. Por una parte, los fenoles contribuyen a las propiedades organolépticas del AOVE a través de atributos como el picor y el amargor, entre otros -factores positivos, nunca negativos-. Por otro lado, debido a su carácter antioxidante, protegen al propio zumo de su deterioro a largo plazo.

9 de febrero de 2024

🟡 Medio: Internet

🟡 Sección: Blog

🟡 Espacio: 965 x 3.800 píxeles

🟡 Usuarios únicos/mes:

🟡 Visitas:

🟡 Valor publicitario: 550'00 €

EL AOVE ES LA MEJOR MEDICINA NATURAL Y ESTE ES EL TOP10 MUNDIAL

Javier Gutierrez • feb 09, 2024

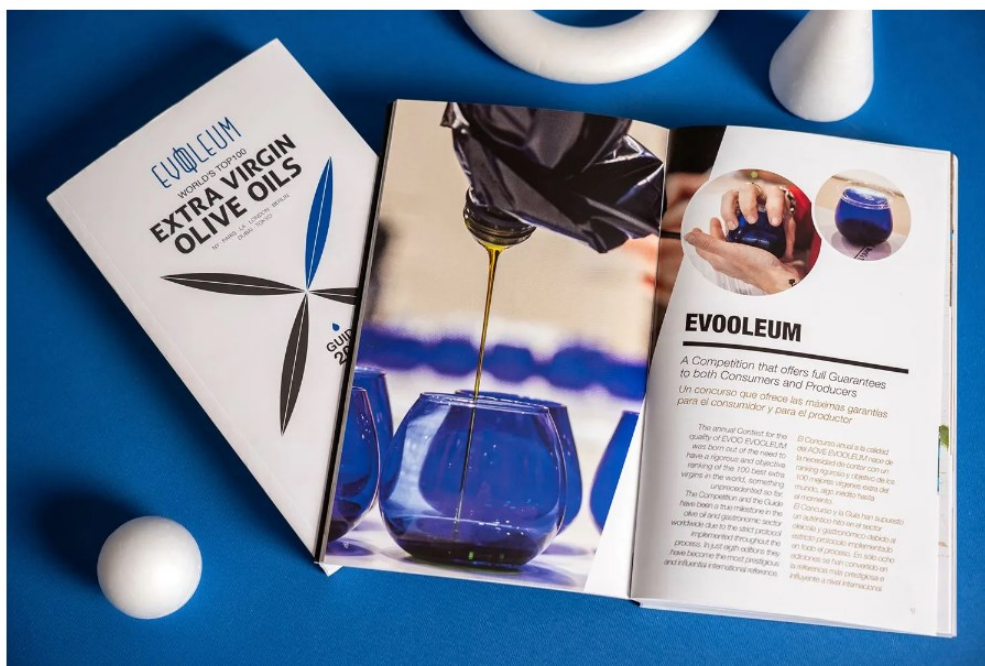
La Guía EVOOLEUM presenta los 10 AOVes más beneficiosos para la salud según su cantidad de fenoles. Cuatro de ellos son españoles -tres jiennenses y uno almeriense-



- El aceite de oliva virgen extra es el más sano que existe y esto se debe a la calidad de sus ácidos grasos. La variedad, la altitud y el tipo de cultivo son factores que determinan la cantidad de estos compuestos.
- Para aprovechar sus beneficios se recomienda consumir diariamente 2 cucharadas en crudo.

Mary Flynn, dietista, investigadora y profesora asociada de medicina clínica en la Universidad de Brown (EE.UU), aseguraba recientemente que *"no existe ningún otro alimento o medicamento que se acerque al aceite de oliva virgen extra en cuanto a beneficios para la salud"*. De hecho, se ha demostrado que este es el más saludable que existe. También que todos los AOVEs deben estas propiedades a su composición en ácidos grasos y a sus componentes menores. Pero, ¿cuáles son los vírgenes extra más sanos del mundo y por qué? La Guía EVOOLEUM (www.evooleum.com) tiene la respuesta...

La prestigiosa guía recoge en su última edición un TOP10 de los vírgenes extra más saludables del mundo gracias a una iniciativa en la que han sido pioneros: medir el contenido de fenoles totales de todos los premiados en la última edición de los EVOOLEUM Awards en colaboración con la Universidad de Córdoba (UCO). Los compuestos fenólicos poseen un destacado interés nutricional debido a sus propiedades saludables, reconocidas por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y plasmadas en la Directiva Europea 432/2012, que recoge las declaraciones saludables asociadas al consumo de alimentos. Para aprovechar estos beneficios saludables es necesario consumir diariamente 20 gramos de aceite de oliva con un contenido fenólico de al menos 250 p.p.m., es decir, dos cucharadas soperas.



Los 10 AOVEs más saludables: Cuatro españoles, tres croatas y tres italianos

Mate Bianca Bellezza, un monovarietal ecológico de bianchera de sorprendente impacto sensorial, se corona -con nada menos que 1.237,5 p.p.m.- como el AOVE más saludable del mundo en esta edición; seguido de otro zumo de Istria, San Antonio Mix San Antonio (1.203,3 p.p.m.), de Stancija ST. Antonio d.o.o., un armonioso blend de karbonaca, buža ženska vodnjanska, pendolino, rosignola y leccino; y del monovarietal transalpino de coratina Don Gioacchino, de Azienda Agricola Sabino Leone, que alcanza 900,3 p.p.m. Completan el TOP10 el último representante croata -también de Istria-, Monte Rosso Grand Selection (888,4 p.p.m.), de Monte Rosso d.o.o.; el italiano Natyoure Bio Selezione Gold (832,3 p.p.m.), de Frantoio Oleario Mossa Domenica; los jiennenses Puerta de las Villas Picual Temprano Ecológico (752,1 p.p.m.), de la SCA San Vicente de Mogón, y Pradolivo Cosecha Temprana (728,1 p.p.m.), de la empresa Oleoperales, S.L.; Guglielmi BIO IGP Olio di Puglia (701,3 p.p.m.), de Guglielmi Saverio, S.n.c., que fue el primero de este ranking en la pasada edición; otro picual jiennense, Pagos de Toral Selección Gourmet (660,2 p.p.m.), de Pagos de Toral, S.C.P., que reivindica el elevado contenido fenólico de esta variedad; y por último, Oro del Desierto Coupage (652,5 p.p.m.), de Rafael Alonso Aguilera, S.L., un coupage ecológico de picual, hojiblanca y arbequina nacido en el desierto almeriense de Tabernas.

¿Qué factores determinan la composición fenólica del aceite de oliva?

Todos los AOVEs los poseen en mayor o menor medida, pero hay ciertas características que hacen que en el recuento, algunos salgan ganando:

- La variedad: las variedades más saludables son, entre otras, las españolas picual, cornicabra y hojiblanca; las italianas coratina y leccino; y la croata bianchera.
- La altitud sobre el nivel del mar de las plantaciones, como certifica el hecho de que varios AOVEs premiados en las últimas ediciones provengan de olivar de sierra o de montaña.
- El tipo de plantación: entre secano y regadío, los primeros ofrecen niveles más altos.
- El sistema de producción, donde el ecológico sobresale -tres de los 10 aceites del TOP son orgánicos-.
- Finalmente, la alta concentración de polifenoles también se ve favorecida por el esmero demostrado en el proceso de elaboración.



¿Por qué el oro líquido es así de saludable?

Para realizar esta selección, la dirección técnica de los EVOOLEUM Awards, con la colaboración del Departamento de Química Analítica de la Universidad de Córdoba, ha analizado la concentración de compuestos fenólicos del TOP100 llegando a una conclusión clara: todos ellos son beneficiosos para la salud por su elevado contenido en ácidos monoinsaturados -que previenen por ejemplo el desarrollo de enfermedades cardiovasculares- ya que la media prácticamente duplica el mínimo de fenoles establecido por la EFSA. Los compuestos fenólicos están relacionados de forma indirecta con la calidad del aceite de oliva virgen extra. Por una parte, los fenoles contribuyen a las propiedades organolépticas del AOVE a través de atributos como el picor y el amargor, entre otros -factores positivos, nunca negativos-. Por otro lado, debido a su carácter antioxidante, protegen al propio zumo de su deterioro a largo plazo. Pero es que son cientos los estudios, como los recientes Predimed y Cordioprev, cuyas conclusiones indican que el consumo de aceite de oliva virgen reduce el riesgo de sufrir un accidente vascular, infarto de miocardio o accidente vascular cerebral, entre otros muchos beneficios o efectos saludables. Y es que nos hallamos ante la mejor grasa que puede consumir el ser humano. ¡Vivan el AOVE... y sus polifenoles!

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, olivar y aceituna de mesa, así como al segmento de los AOVEs Premium. Integrado por un sólido equipo de profesionales con amplia experiencia en el sector agroalimentario, Mercacei cuenta además con la firma de destacados expertos y colaboradores a nivel mundial. Líder indiscutible dentro de su sector, el Grupo ofrece información profesional a través de sus diferentes medios y publicaciones -entre ellos, Olivatessen by Mercacei y la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils-, al tiempo que lleva a cabo una importantísima labor de difusión y promoción global de la auténtica cultura del AOVE.

A lo largo de sus tres décadas de trayectoria, Mercacei ha sido acreedora de más de una veintena de galardones concedidos por diferentes instituciones, entre ellos el Premio Alimentos de España de Comunicación, otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

<https://www.mercacei.com/>

<https://www.airesnews.com/>

Estos son los mejores aceites de oliva virgen extra para la salud

Dicen de él que es el **oro líquido de nuestra despensa** y lo cierto es que la ciencia así lo avala. El **aceite de oliva virgen extra** es un preciado bien gastronómico, pero también una interesante herramienta para mejorar la salud.

Entre las últimas evidencias científicas que así lo avala destaca un trabajo español publicado en la prestigiosa revista "Nutrients", impulsado por investigadores de la Universidad de Sevilla, que ha puesto el foco en el **ácido oleico**, que representa entre el 70 y el 80% de su composición, con grandes ventajas para el organismo.

Desde el punto de vista nutricional, son numerosos los **beneficios** aportados por el aceite de oliva, ya que "está compuesto mayoritariamente por triglicéridos (>99%) que son ésteres de glicerol con tres ácidos grasos. Además, **aporta otras sustancias de gran interés como vitaminas liposolubles o antioxidantes** en cantidad variable en función de su procesamiento industrial. Por ello, es considerado una grasa saludable", asegura **Francisco Botella**, coordinador del Área de Nutrición de la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN).

En esta línea, **Mary Flynn**, dietista, investigadora y profesora asociada de medicina clínica en la Universidad de Brown (EE UU), aseguraba recientemente que "**no existe ningún otro alimento o medicamento que se acerque al aceite de oliva virgen extra en cuanto a beneficios para la salud**". De hecho, se ha demostrado que este es el más saludable que existe. También que todos los AOVEs deben estas propiedades a su composición en **ácidos grasos** y a sus componentes menores.

Ahora bien, ¿cómo saber elegir el mejor AOVE del mercado? Para ponerlo más fácil, la **guía Evooleum** recoge en su última edición un **top 10 de los vírgenes extra más saludables del mundo** gracias a una iniciativa en la que han sido pioneros: **medir el contenido de fenoles totales de todos los premiados** en la última edición de los Evooleum Awards en colaboración con la **Universidad de Córdoba (UCO)**. Y es que los compuestos fenólicos poseen un destacado interés nutricional debido a sus propiedades saludables, reconocidas por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y plasmadas en la Directiva Europea 432/2012, que recoge las declaraciones saludables asociadas al consumo de alimentos. Para aprovechar estos beneficios saludables es necesario **consumir diariamente 20 gramos de aceite de oliva con un contenido fenólico de al menos 250 p.p.m., es decir, dos cucharadas soperas**.

Cuatro AOVEs españoles

Mate Bianca Bellezza, un monovarietal ecológico de bianchera de sorprendente impacto sensorial, se corona -con nada menos que 1.237,5 p.p.m.- como el AOVE más saludable del mundo en esta edición; seguido de otro zumo de Istria, San Antonio Mix San Antonio (1.203,3 p.p.m.), de Stancija ST. Antonio d.o.o., un armonioso blend de karbonaca, buža ženska vodnjanska, pendolino, rosignola y leccino; y del monovarietal transalpino de coratina Don Gioacchino, de Azienda Agricola Sabino Leone, que alcanza 900,3 p.p.m.

Completan el Top 10 el último representante croata -también de Istria-, Monte Rosso Grand

Selection (888,4 p.p.m.), de Monte Rosso d.o.o; el italiano Natyoure Bio Selezione Gold (832,3 p.p.m.), de Frantoio Oleario Mossa Domenica; **los jiennenses Puerta de las Villas Picual Temprano Ecológico** (752,1 p.p.m.), de la SCA San Vicente de Mogón, y **Pradolivo Cosecha Temprana** (728,1 p.p.m.), de la empresa Oleoperales, S.L.; Guglielmi BIO IGP Olio di Puglia (701,3 p.p.m.), de Guglielmi Saverio, S.n.c., que fue el primero de este ranking en la pasada edición; **otro picual jiennense, Pagos de Toral Selección Gourmet** (660,2 p.p.m.), de Pagos de Toral, S.C.P., que reivindica el elevado contenido fenólico de esta variedad; y por último, **Oro del Desierto Coupage** (652,5 p.p.m.), de Rafael Alonso Aguilera, S.L., un coupage ecológico de picual, hojiblanca y arbequina nacido en el desierto almeriense de Tabernas.

¿Qué factores determinan la composición fenólica del aceite de oliva?

Todos los AOVEs los poseen en mayor o menor medida, pero hay ciertas características que hacen que en el recuento, algunos salgan ganando:

- La variedad: **las variedades más saludables son, entre otras, las españolas picual, cornicabra y hojiblanca**; las italianas coratina y leccino; y la croata bianchera.
- La **altitud** sobre el nivel del mar de las plantaciones, como certifica el hecho de que varios AOVEs premiados en las últimas ediciones provengan de olivar de sierra o de montaña.
- El tipo de **plantación**: entre secano y regadío, los primeros ofrecen niveles más altos.
- El sistema de **producción**, donde el **ecológico** sobresale -tres de los 10 aceites del TOP son orgánicos-.
- Finalmente, la alta concentración de **polifenoles** también se ve favorecida por el esmero demostrado en el proceso de elaboración.

¿Por qué el oro líquido es así de saludable?

Para realizar esta selección, la dirección técnica de los Evooleum Awards, con la colaboración del Departamento de Química Analítica de la Universidad de Córdoba, ha analizado la concentración de compuestos fenólicos del top100 llegando a una conclusión clara: todos ellos son beneficiosos para la salud por su elevado contenido en ácidos monoinsaturados -que previenen por ejemplo el desarrollo de enfermedades cardiovasculares- ya que la media prácticamente duplica el mínimo de fenoles establecido por la EFSA.

Los compuestos fenólicos están relacionados de forma indirecta con la calidad del aceite de oliva virgen extra. Por una parte, los fenoles contribuyen a las propiedades organolépticas del AOVE a través de atributos como el picor y el amargor, entre otros -factores positivos, nunca negativos-. Por otro lado, debido a su carácter antioxidante, protegen al propio zumo de su deterioro a largo plazo.

¿Cómo tomarlo?

El aceite de oliva virgen extra es el que presenta una composición más favorable. Según el estudio Predimed, se recomienda el uso de **unas cuatro cucharadas soperas al día**, aclara Botella, quien hace hincapié en que "el **AOVE crudo presenta todas sus propiedades beneficiosas**, ya que el tratamiento culinario puede alterarlas. **Por encima de los 180º empieza a "humear", lo que nos indica la aparición de acroleína y radicales libres**".



Pilar Parra
 Vicepresidenta segunda
 Diputación de Jaén

Pepe Gilabert
 Presidente
 SCA San Vicente de Mogón

María Santana
 Copropietaria
 Family Biscuits

Andrés Jiménez
 Socio
 Notaliv

Blas Palacios
 Gerente
 Aceitunera Jiennense

«Los Paisajes del Olivar como patrimonio mundial nos beneficiaría a todos y reforzaría el consumo de estos productos»

«Puerta de las Villas se ha posicionado entre los mejores aceites del mundo gracias a una cooperativa unida y valiente»

«Es la primera vez que se ha conseguido desarrollar una galleta con AOVE industrialmente y nos ha dado muchas alegrías»

«Nuestros geles de baño con AOVE ecológico se usan en una investigación con pacientes que tienen bolsas de colectomía»

«Fuimos la primera empresa de España con tienda on-line exclusivamente de aceitunas de mesa»



La fuerza del sector agroalimentario de la provincia sigue alcanzando hitos

Da empleo a más de 4.600 jienenses por medio de 631 empresas

La segunda 'Mesa por Jaén' de IDEAL tiene como protagonistas a la cooperativa San Vicente de Mogón, Family Biscuits, Notaliv y Aceitunera Jiennense

ASCENSIÓN CUBILLO

La industria representa el 13% del tejido empresarial de la provincia de Jaén y en su seno acoge al sector de la alimentación, que da empleo a más de 4.600 jienenses por medio de 631 empresas, según los últimos datos de la Fundación Estrategias. Cuatro de ellas —la cooperativa San Vicente de Mogón, Family Biscuits, Notaliv y Aceitunera Jiennense— protagonizaron

la segunda de las 'Mesas por Jaén' de IDEAL, que este año se están celebrando bajo el paraguas de la iniciativa 'Jaén por Industria' impulsada por la Diputación.

La vicepresidenta segunda de la Administración provincial, Pilar Parra, explicó que se trata de una herramienta con la que además de visibilizar las empresas jienenses y la «capacidad transformadora» que tienen, se crea una plataforma donde pueden co-

operar. Además, en 2023, atendiendo a las necesidades de personal cualificado que suelen trasladar, se creó el banco de talento porque como indicó Parra es «importante» conectar a empleado y empleador, pero también captar el talento jienense que un día se fue para que retorne.

Parra mencionó a su vez el programa Proempleo, dirigido a favorecer el acceso al mercado laboral de personas en situación de vul-

nerabilidad y que tienen más dificultades para encontrar un puesto de trabajo mediante la mejora de su formación y la realización de prácticas en empresas.

Un «salto definitivo», según la vicepresidenta segunda, es la creación de la oficina del Cetedex. «La Diputación ya ha presupuestado 23,5 millones porque vamos a iniciar las expropiaciones de los terrenos del campo avanzado, que es fundamental y complementario del principal», lo que al final se traduce en «más posibilidades» para los empresarios. «Jaén por Industria» persigue visibilizar, co-



Los ponentes cambiando impresiones en el encuentro que tuvo lugar en la Institución Ferial de Jaén. **FOTOS: A. C.**



Domingo 18.02.24
IDEAL



| MESAS POR JAÉN | 9

ordinar, complementar y cooperar», resumió Parra, junto a otras marcas de la Diputación como Jaén Selección o Degusta Jaén, a la que ya se han adherido 270 empresas.

Aceite multipremiado

La cooperativa San Vicente de Mogón es un ejemplo de que se puede alcanzar el éxito desde un pueblo de apenas 800 habitantes. Allí elaboran el multipremiado aceite de oliva Puerta de las Villas: tres veces Jaén Selección, ganador del premio Alimentos de España y finalista en varias ocasiones, también se ha colado entre los diez mejores del mundo de la Guía Evooleum y el año pasado se alzó con el segundo premio en el Mario Solinas. Alrededor de 1.300 socios conforman la cooperativa en la actualidad procedentes de pueblos limítrofes y «otros no tanto», ya que hay de Villanueva del Arzobispo, Quesada e incluso Jaén.

El camino hasta llegar aquí no ha sido fácil ni ha estado exento de decisiones que en su día generaron desconcierto y rechazo entre algunos agricultores, como reconoce el presidente, Pepe Gilabert. El consejo rector actual, que lleva desde el año 2000 gestionando la cooperativa, lo primero que planteó fue hacer unas instalaciones nuevas fuera del casco urbano para poder acometer proyectos de calidad, ya que hasta entonces la cooperativa se centraba en lo básico: recepcionar aceituna y molturar.

A partir de la inauguración de las nuevas instalaciones en 2005, año complicado también por la sequía, iniciaron una estrategia de calidad y diferenciación basada en la separación de la aceituna de suelo y vuelo, la molturación diaria y el adelanto «total» de la recolección para producir la mayor cantidad de aceites de alta gama. Todo ello para que «en el peor de los años estemos siempre por encima del 70% de vírgenes extra en nuestra bodega», explicó Gilabert. No en vano San Vicente fue una de las primeras cooperativas que elaboró aceites tempranos allá por 2011.

Además buscan la diferenciación a través de la sostenibilidad y, en este sentido, ya no hacen producción convencional, sino integrada y ecológica: «Muchas veces nos escudamos en el sistema cooperativo para no movernos, pero nuestro caso es un ejemplo de tener un proyecto claro, saber transmitirlo, estar unidos y llevar a la práctica el conocimiento».

El aceite de oliva es la grasa más saludable que existe y puede ser el ingrediente perfecto para una galleta. Y si no, que se lo digan a Family Biscuits que apostó por esto cuando aterrizó en Jaén hace tres años. Félix Gullón y María Santana, director general y copropietaria que lidera las áreas de Marketing y Comunicación, respectivamente, se encontraron una empresa al borde del cierre y vieron una oportunidad. La planta tiene 60 años.



José Luis Adán, delegado de IDEAL Jaén, Blas Palacios, de Aceitunera Jiennense; Pepe Gilabert, de SCA San Vicente de Mogón; Pilar Parra, de Diputación; Andrés Jiménez, Notaliv; María Santana y Félix Gullón, de Family Biscuits; y María José Jiménez, delegada comercial de IDEAL Jaén.

La Diputación destaca los 23,5 millones para las expropiaciones de los terrenos del Cetedex, un proyecto que supone «más posibilidades» para los empresarios

El cambio implicó dejar de ser una marca para terceros «sin ningún valor añadido» a tener entidad propia bajo la denominación Family Biscuits, con toda la dificultad que eso conlleva. De manera que por primera vez la empresa es «100% jienense, se crean puestos de trabajo en Jaén y se dirige en Jaén», resaltó Santana.

El año pasado facturaron 29,5 millones, con un crecimiento casi

de un 60% respecto a 2022, y fabricaron 18 mil toneladas de galletas, «todo esto sin subvenciones, que no llegan». Para acercar la fábrica a la ciudad realizan visitas guiadas con colegios y colectivos durante la semana, dos o tres diarias con grupos de entre 60 y 70 personas que al final se llevan un paquete de galletas. También cuenta con una tienda abierta de lunes a sábado en horario ininterrumpido.

«Tenemos 140 personas fijas y hay temporadas que llegamos a picos de 200», apuntó Santana. Sus principales mercados de exportación son el norte de África, sobre todo Marruecos, y Europa, con especial atención a Portugal. En estos tres años han creado más de 20 referencias de galletas en torno a siete gamas: María del Sur,

con un toque de aceite de oliva virgen y canela, Natur fun, Petit, Tostakids, Digestive, gama básica y a granel. Desde las 0% azúcares añadidos hasta una maría con cacao o la digestive 100% integral, por citar algunos ejemplos.

María Santana destacó que es la primera vez que se ha conseguido desarrollar una galleta con aceite de oliva industrialmente, de la mano de tecnólogos y con la ayuda de la Universidad de Jaén. Costó «mucho trabajo», sobre todo conseguir que no se enranciara y darle una fecha de caducidad adecuada, «pero nos está dando muchas alegrías y es un hecho diferenciador».

La diversificación era el primer objetivo —de ahí que en tres años hayan conseguido más de 100 clientes y que el 30% de las ven-

tas vaya a exportación, estas galletas están en más de 30 países—, y el segundo, que Family Biscuits se desarrollara dentro del ecosistema empresarial jienense.

Aceituna de mesa

Aunque en Jaén hay más de 66 millones de olivos, el sector de la aceituna de mesa es «residual». Por este motivo, Aceitunera Jiennense se nutre de materia prima de Córdoba, salvo en el caso de la aceituna de aguelo, típica de Jaén. Su línea de negocio se centra en el producto de antaño, actualizando los canales de venta con la tienda on-line como punta de lanza pues, además, en su día fueron pioneros con ella. Ahora toca «darle un impulso fuerte porque vemos que podemos hacerlo», según su gerente, Blas Palacios, ya que suelen atender entre 40 y 50 pedidos diarios por esta vía.

El plan de expansión con franquicias que iniciaron hace un tiempo lo han descartado porque «cometimos los errores de no conocer el sector, nosotros somos fabricantes de aceituna». Aun así mantienen dos tiendas abiertas en Burgos y Santander.

Estos dos últimos años están siendo complicados por las malas cosechas, lo que incrementa los precios. «Al canal Horeca le cuesta mucho más trabajo asumir ese tipo de subidas tan exponenciales», señaló.

Por otro lado, Palacios ve en la aceituna morada o negra rajada una oportunidad que espera poder tener el año que viene en su catálogo tras dos años a cero. «Nadie la tiene ahora y tiene mucho tirón. Nosotros solo le ponemos tomillo, ajo e hinojo. El único proceso es endulzarla a base de cambios de aguas y temperaturas con las cámaras frigoríficas», detalló Blas Palacios.

Investigación, formación, economía circular y búsqueda de mercados

A. CUBILLO

Notaliv, de Villacarrillo, nació como un proyecto de emprendimiento a partir de un curso de la Diputación. Sus líneas de negocio son tres: cosmética natural con AOVE, aunque con los años han introducido otros tipos de aceites, productos gourmet, especializados en aceite; y oleoturismo.

Tras su paso por el mercado de abastos de Villacarrillo y las vicisitudes de la pandemia, han abierto una tienda al lado del patrimonio turístico de Villacarrillo. «Somos autoempleados, una comunidad de bienes y la fábrica en sí es una sala blanca. El futuro es pasar de autoempleo a

empresa y buscar personal. Nos hemos apuntado al banco de talento», explicó Andrés Jiménez, socio de Notaliv.

Entre sus hitos figura la creación de un gel hidroalcohólico con AOVE que le valió un premio. Además participan en un grupo de investigación con la UGR en colaboración con la de Jaén, donde sus geles de baño con AOVE ecológico se utilizan para un estudio de la higiene de las bolsas de colectomía con pacientes de los hospitales San Cecilio y Virgen de las Nieves.

Acciones promocionales

EN LA RONDA DE REFLEXIÓN FINAL, DESDE FAMILY BISCUITS PUSIERON EN VALOR EL «SALTO CUA-

LITATIVO» AL INSTALARSE EN JAÉN, CIUDAD «QUE TIENE MUCHO MÁS DE LO QUE PENSAMOS, AUNQUE SIEMPRE HAY COSAS POR MEJORAR». También apuntaron la posibilidad de participar como industria con mercado nacional en acciones del Jaén Selección, más allá de las propias del Degusta Jaén. María Santana se quejó de la subida de precios de la energía, mientras que Blas Palacios, de Aceitunera Jiennense, hizo lo propio con el impuesto al plástico.

Pepe Gilabert, de Puerta de las Villas, habló de la comunidad energética en la que están trabajando ahora en favor de la «economía circular» y Andrés Jiménez insistió en la formación de personal para seguir creciendo. Pilar Parra, por su parte, puso el foco en el esfuerzo que hace la Diputación para llegar a todos los sectores.

La Cooperativa Olivarera de Valdepeñas cierra la campaña de aceituna con 8.993.000 kilos recogidos

La [campaña](#) comenzó el 9 de octubre y se desarrolló el 31 de enero.

El rendimiento ha sido de medio punto menos respecto a la campaña pasada, mientras que el rendimiento en España está entre 1,5 y 2 puntos menos. "Eso implica menos aceite en España, de ahí su precio".

Ha comentado que los aceites vírgenes extra están ahora en unos 9 euros y los aceites vírgenes en 8,50. "El precio fluctúa cada semana y no se sabe cómo será. En abril y mayo se verá si hay afloración y el tema de las exportaciones y del consumo. Dependiendo de si llueve o no, hay vaivenes en los precios".

En cuanto a la calidad, asegura que ha sido como siempre. "Al empezar en octubre conseguimos hacer más aceites vírgenes extra, aunque también tenemos algo de virgen, pero insignificante. Intentamos hacer calidad y tener la mayor cantidad de aceite virgen extra posible".

Respecto a la comercialización, Molero ha señalado que de lo que llevan vendido el 90% es internacional y el resto nacional.

Es de destacar que, en enero, [COLIVAL](#) recogió el premio Evooleum al mejor cornicabra del mundo 2023, otorgado por las Guía Evooleum, por su Valdenvero Cornicabra.

Además, [la Escuela Superior del Aceite de Oliva otorgó a Valdenvero Arbosana el primer premio en el ranking de "Mejor AOVE internacional"](#). Asimismo, este aceite obtuvo los Premios de "Mejor AOVE de España" así como de "Mejor AOVE de Castilla-La Mancha elaborado por Cooperativa" en abril de 2023.

Molero ha señalado que a primeros de marzo se empezarán a conocer los premios de los certámenes a los que COLIVAL se ha presentado. "Esperamos obtener buenos resultados como en anteriores ocasiones".

También ha apuntado que la cooperativa ha sacado un nuevo aceite de la variedad Oliana. Se trata de la marca RG (Relevo Generacional), "con el objetivo claro de inspirar y guiar a los jóvenes para que sigan los pasos de las generaciones anteriores en esa noble labor. Creemos en el legado de quienes nos precedieron y queremos honrar su trabajo, dedicación y amor por la tierra. RG se esfuerza por impulsar la tradición agrícola y promover el relevo generacional que revitalice el campo y el proceso de la oliva".



Aceite de la Sociedad Cooperativa Olivarera de Valdepeñas / COLIVAL

Pregunta. Los días 26 y 27 de febrero COLIVAL va a estar en la World Olive Oil Exhibition, la mayor feria mundial del aceite de oliva, que se celebra en Madrid.

Respuesta. Sí. Vamos con stand propio para ofrecer nuestros aceites y contactar con nuevos clientes, además de mantener contacto con nuestros clientes, pues es un punto de reunión y reflexión en torno al aceite.

P. ¿Qué otras actividades tenéis previstas?

R. Seguimos con las actividades oleo turísticas como catas, visitas a la almazara, asistencia a mesas redonda, tanto en Valdepeñas como en otras localidades como Tomelloso.

Casi todos los sábados tenemos visitas. El sábado pasado tuvimos gente de Canadá, esta semana tendremos a personas de Madrid...

También estamos celebrando varios cursos. Este martes los agricultores han hecho un curso de poda, dentro de la formación que hacemos a nuestros socios.

En breve también tenemos una charla-coloquio para nuestros socios de calidad de los aceites.

Así este año vamos a dar un gran apoyo a nuestros agricultores en el tema de la formación.

Además, mantenemos el concurso con los colegios para diseñar la etiqueta de Sierra Prieta Junior y hemos participado en la formación del módulo del IES Gregorio Prieto de Maestro de Almazara. Hemos estado con ellos un día en la almazara y otro día impartiendo un curso de calidad y cata.



El curso de poda celebrado por COLIVAL / COLIVAL

P. ¿Cómo está siendo vuestro apoyo a las movilizaciones de los agricultores?

R. Nosotros estamos apoyando a los agricultores. Cuando ha habido manifestaciones hemos estado con ellos y seguimos estando con ellos. Al fin y al cabo, somos un puntal muy importante en la economía del país y a nivel internacional y tenemos que estar con ellos. Apoyamos sus reivindicaciones. Esto es una cadena y el pilar principal es la agricultura en nuestro país y creo que debemos estar todos con ellos porque comemos tres veces al día y, generalmente, hay sectores como el cereal o el vino, que van a pérdidas.

El aceite hemos ido a pérdidas en años anteriores, no este año.

Tenemos que estar con los agricultores porque son los que nos dan de comer.

Apoyamos al agricultor. A parte están las organizaciones agrarias, que son un punto de apoyo al agricultor, pero siempre vamos a estar con el agricultor.

P. ¿Habéis tenido robos de aceituna?

R. No. Nosotros no hemos tenido ningún robo y los agricultores han contado con la vigilancia de la guardería rural del ayuntamiento.

Quizás haya habido algo, pero no importante.



Una de las catas de COLIVAL / COLIVAL

Dos cucharadas de AOVE al día, la mejor medicina natural: TOP10 mundial de AOVE saludables según EVOOLEUM - El buen vivir de Juan Luis Recio

La **Guía EVOOLEUM** ha presentado los 10 aceites de oliva virgen extra (AOVE) más beneficiosos para la salud según su cantidad de fenoles. Cuatro de ellos son españoles, tres jiennenses y uno almeriense. Como sabemos, el aceite de oliva virgen extra es el más sano que existe y esto se debe a la calidad de sus ácidos grasos. La variedad, la altitud y el tipo de cultivo son factores que determinan la cantidad de estos compuestos. Para aprovechar sus beneficios se recomienda consumir diariamente 2 cucharadas en crudo. Y tras este resumen vamos a desgranar el interesante contenido que se despliega a raíz de estas afirmaciones iniciales. Vamos a ello.

Mary Flynn, dietista, investigadora y profesora asociada de medicina clínica en la **Universidad de Brown (EE.UU.)**, aseguraba recientemente que «*no existe ningún otro alimento o medicamento que se acerque al aceite de oliva virgen extra en cuanto a beneficios para la salud*». De hecho, se ha demostrado que este es el más saludable que existe. También que todos los AOVE deben estas propiedades a su composición en ácidos grasos y a sus componentes menores. Pero, ¿cuáles son los vírgenes extra más sanos del mundo y por qué? La **Guía EVOOLEUM** tiene la respuesta...

La prestigiosa guía recoge en su última edición un TOP10 de los aceites de oliva vírgenes extra más saludables del mundo gracias a una iniciativa en la que han sido pioneros: medir el contenido de fenoles totales de todos los premiados en la última edición de los **EVOOLEUM Awards** en colaboración con la **Universidad de Córdoba (UCO)**. Los compuestos fenólicos poseen un destacado interés nutricional debido a sus propiedades saludables, reconocidas por la **Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** y plasmadas en la Directiva Europea 432/2012, que recoge las declaraciones saludables asociadas al consumo de alimentos. Para aprovechar estos beneficios saludables es necesario consumir diariamente 20 gramos de aceite de oliva con un contenido fenólico de al menos 250 p.p.m., es decir, dos cucharadas



soperas.

Los 10 AOVE más saludables son cuatro españoles, tres croatas y tres italianos. **Mate Bianca Bellezza**, un monovarietal ecológico de bianchera de sorprendente impacto sensorial, se corona -con nada menos que 1.237,5 p.p.m.- como el AOVE más saludable del mundo en esta edición; seguido de otro zumo de **Istria**, **San Antonio Mix San Antonio** (1.203,3 p.p.m.), de **Stancija St. Antonio d.o.o.**, un armonioso blend de karbonaca, buža ženska vodnjanska, pendolino, rosignola y leccino; y del monovarietal transalpino de coratina **Don Gioacchino**, de **Azienda Agricola Sabino Leone**, que alcanza 900,3 p.p.m.

Completan el TOP10 el último representante croata -también de **Istria**-, **Monte Rosso Grand Selection** (888,4 p.p.m.), de **Monte Rosso d.o.o.**; el italiano **Natyoure Bio Selezione Gold** (832,3 p.p.m.), de **Frantoio Oleario Mossa Domenica**; los jiennenses **Puerta de las Villas Picual Temprano Ecológico** (752,1 p.p.m.), de la **SCA San Vicente de Mogón**, y **Pradolivo Cosecha Temprana** (728,1 p.p.m.), de la empresa **Oleoperales, S.L.**; **Guglielmi BIO IGP Olio di Puglia** (701,3 p.p.m.), de **Guglielmi Saverio, S.n.c.**, que fue el primero de este ranking en la pasada edición; otro picual jiennense, **Pagos de Toral Selección Gourmet** (660,2 p.p.m.), de **Pagos de Toral, S.C.P.**, que reivindica el elevado contenido fenólico de esta variedad; y por último, **Oro del Desierto Coupage** (652,5 p.p.m.), de **Rafael Alonso Aguilera, S.L.**, un coupage ecológico de picual, hojiblanca y arbequina nacido en el desierto almeriense de **Tabernas**.

Todos los AOVE, sí, los poseen en mayor o menor medida, pero hay ciertas características que hacen que, en el recuento, algunos salgan ganando:

- La variedad: las variedades más saludables son, entre otras, las españolas picual, cornicabra y hojiblanca; las italianas coratina y leccino; y la croata bianchera.
- La altitud sobre el nivel del mar de las plantaciones, como certifica el hecho de que varios AOVE premiados en las últimas ediciones provengan de olivar de sierra o de montaña.
- El tipo de plantación: entre seco y regadío, los primeros ofrecen niveles más altos.

- El sistema de producción, donde el ecológico sobresale -tres de los 10 aceites del TOP son orgánicos-.
- Finalmente, la alta concentración de polifenoles también se ve favorecida por el esmero demostrado en el proceso de



elaboración.

Para realizar esta selección, la dirección técnica de los **EVOOLEUM Awards**, con la colaboración del Departamento de Química Analítica de la **Universidad de Córdoba**, ha analizado la concentración de compuestos fenólicos del TOP100 llegando a una conclusión clara: todos ellos son beneficiosos para la salud por su elevado contenido en ácidos monoinsaturados -que previenen por ejemplo el desarrollo de enfermedades cardiovasculares- ya que la media prácticamente duplica el mínimo de fenoles establecido por la **EFSA**.

Los compuestos fenólicos están relacionados de forma indirecta con la calidad del aceite de oliva virgen extra. Por una parte, los fenoles contribuyen a las propiedades organolépticas del AOVE a través de atributos como el picor y el amargor, entre otros -factores positivos, nunca negativos-. Por otro lado, debido a su carácter antioxidante, protegen al propio zumo de su deterioro a largo plazo.

Pero es que son cientos los estudios, como los recientes **Predimed** y **Cordioprev**, cuyas conclusiones indican que el consumo de aceite de oliva virgen reduce el riesgo de sufrir un accidente vascular, infarto de miocardio o accidente vascular cerebral, entre otros muchos beneficios o efectos saludables. Y es que nos hallamos ante la mejor grasa que puede consumir el ser humano.

Desde 1994, **Grupo Editorial Mercacei** está especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, olivar y aceituna de mesa, así como al segmento de los AOVE Premium. Integrado por un sólido equipo de profesionales con amplia experiencia en el sector agroalimentario, **Mercacei** cuenta además con la firma de destacados expertos y colaboradores a nivel mundial. Líder indiscutible dentro de su sector, el Grupo ofrece información profesional a través de sus diferentes medios y publicaciones -entre ellos, **Olivatessen by Mercacei** y la **Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils**-, al tiempo que lleva a cabo una importantísima labor de difusión y promoción global de la auténtica cultura del AOVE.

A lo largo de sus tres décadas de trayectoria, **Mercacei** ha sido acreedora de más de una veintena de galardones concedidos por diferentes instituciones, entre ellos el **Premio Alimentos de España de Comunicación**, otorgado por el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)**.

Medio: El Eco de Valdepeñas 2.0

Publicado: 27/02/2024

Audiencia: 29.361

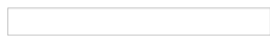
Edición: Digital

Valor: 522€

Sección:

URL: elecodevaldepenas.es/texto-diario/mostrar/4737396/coliv...

Colival cierra la campaña con cerca de 9 millones de kilos de aceituna recogidos



La cooperativa olivarera de Valdepeñas (Colival) ha finalizado la campaña de aceituna con un total de 8.993.000 kilos recogidos. Una cantidad que sitúa su rendimiento en medio punto menos respecto a la pasada campaña. Además, Colival sigue apostando por la calidad en la elaboración de sus aceites vírgenes extra, donde acaban de incorporar una nueva variedad, la Oliana, embotellada bajo la marca Relevo Generacional.

Por otro lado, hay que destacar que Colival está presente esta semana en la World Olive Oil Exhibition, la mayor feria del aceite de oliva del mundo, que se celebra en Madrid. Todo ello con el objetivo de continuar ampliando sus contactos con nuevos clientes y seguir poniendo en valor sus reconocidos aceites.

Unos aceites que siguen cosechando premios. El último en llegar ha sido el premio Evooleum al mejor cornicabra del mundo en 2023, otorgado por la Guía Evooleum a su Valdenvero Cornicabra. Igualmente, la Escuela Superior del Aceite de Oliva otorgó a Valdenvero Arbosana el primer premio en el ranking de Mejor AOVE Internacional, aceite que obtuvo el Premio al Mejor AOVE de España y el Mejor AOVE de Castilla-La Mancha en 2023.

Medio: www.lucenahoy.com

Publicado: 05/03/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: lucenahoy.com/economia/desarrollo-local/lucentina-marca...

Audiencia: 22.698

Valor: 501€

“Lucentina”, la marca de la Cooperativa Olivarera de Lucena, obtiene el primer puesto en los II Premios a la Calidad de la DOP 'Aceite de Lucena'

El pasado 22 de febrero se realizó la cata para otorgar los **II Premios de la DOP Aceite de Lucena**. En la sede del Consejo Regulador, recientemente establecida en el antiguo Centro Tecnológico de la Madera, el panel de Cata Lucena Análisis Sensorial, analizó 10 muestras de las 7 almazaras pertenecientes a la DOP, de las cuales seleccionaron 5 para su cata final, todas ellas con la obtención de más de 87 puntos sobre 100 (según hoja de valoración sensorial similar a la del concurso EVOOLEUM).

Los catadores destacaron la gran calidad de los aceites de esta campaña, que supera con creces la de la campaña pasada. El **primer premio recayó sobre “Lucentina”**, la marca de la **Cooperativa Olivarera de Lucena SCA**, que ya obtuvo el segundo premio el año pasado,. En esta ocasión ese **segundo premio fue para “Aove Fuente la Parra”**, de **Fuente la Parra CB**.

Tras la primera edición, que tuvo lugar el año pasado en Lucena, la DOP decidió celebrar los premios cada año en uno de los diez municipios que la forman (Aguilar de la Frontera, Benamejé, Encinas Reales, Iznájar, Lucena, Montilla, Monturque, Moriles, Puente Genil y Rute). Así, en esta ocasión la **entrega oficial de los premios** tendrá lugar en el Castillo de Montilla, el próximo 10 de mayo.

El Aceite de Oliva Virgen Extra amparado por la DOP Aceite de Lucena procede, en al menos un 90%, de aceitunas de la variedad Hojiblanca, también llamada “Lucentina”, y en el caso de las muestras presentadas a estos premios, se trata de aceites monovarietales hojiblanco.

La DOP Aceite de Lucena ha mostrado su agradecimiento a sus almazaras su buen hacer y su apuesta por la calidad, en estos tiempos tan difíciles de condiciones climatológicas adversas para el olivar, y apuesta por la promoción, sostenibilidad y digitalización, que empiezan a situar a esta denominación de origen como una de las importantes en el territorio andaluz, con un alto potencial.



Medio: elespanol.com

Publicado: 07/03/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: elespanol.com/reportajes/20240307/juan-rascon-gerente-c...

Audiencia: 28.446.274

Valor: 35.273€

Juan Rascón, el gerente de la cooperativa con el mejor aceite de España: el súper donde comprarlo por 20 €

Se enteraron por correo electrónico y casi no se lo creían. "Nos quedamos sin palabras", detalla **Juan Rascón**, gerente de la **Sociedad Cooperativa Andaluza Campos de Biatia**, una pequeña cooperativa de las varias que hay en **Baeza (Jaén)**. A continuación, llegó la llamada de teléfono que les hizo que dejaran de frotarse los ojos leyendo aquel correo en la pantalla del ordenador: su aceite virgen extra edición limitada 'La Dama Ibera' había quedado en **segunda posición mundial** en la Guía Evooleum 2024 como **mejor aceite virgen extra del mundo**; también había sido calificado como **el mejor del mundo en categoría picual** y **el mejor oliva virgen extra de España**.

"Ha sido un buen empujón", ilustra Juan Rascón. "En la cooperativa representamos a unos 400 socios: **400 familias de olivereros** a los que les recibimos la aceituna desde 1995", el año en el que se fundó Campos de Biatia (Baeza, en latín). La aceituna es de variedad picual, la tradicional de la provincia de Jaén. "Se dice que aquí hay 66 millones de olivos: pues la picual supone el 95%", abunda.

El aceite de oliva virgen extra edición limitada premiado, y que producen, no puede ser un aceite cualquiera ni de lejos. "Es del primer día de cosecha. Recolectamos en octubre. Pero **el seguimiento a la aceituna** comienza en julio y en agosto, en pleno verano. Comenzamos haciendo un seguimiento de parcelas para ver la evolución del fruto". Para ello se ayudan de ingenieros expertos en *Application Programming Interface* (API) que criban las analíticas de laboratorio.

[\[Esta es la cerveza española más 'olímpica': dos medallas de oro, otras tantas de plata y un bronce\]](#)

Estas analíticas acaban realizándose finalmente **cada 24 horas**, hasta que éstas arrojan un resultado que se considera óptimo. "Esta labor hay que hacerla porque todos los años no se dan las mismas características de temperatura o lluvias", explican desde Campos de Biatia. Es entonces cuando se procede a recoger la aceituna.

"La temperatura es tan importante que es lo que hace que el aceite tenga un aroma y un color más intensos", incide Juan Rascón. Por ello, esa aceituna de este aceite **premium** "se recoge al amanecer, sobre las 5 de la madrugada". por ello, el resultado final es un aceite "intenso, y tan equilibrado que es muy agradable al paladar".

Para sus otros aceites de virgen extra en garrafas o botellas de litro, "el que denominamos **familiar**, la recolección es entre noviembre y diciembre. También se le hace un seguimiento, pero no tan exhaustivo, y se recolecta a horas distintas".

No es poco lo logrado por esta pequeña cooperativa. La Guía Evooleum reconoce a los **100 mejores Aceites de Oliva Virgen Extra** del mundo. En esta edición, la cata para elaborar la guía ha contado con un jurado internacional, en su mayoría procedente de España. Aunque también ha tenido representación europea de Alemania, Grecia, Italia, Croacia o Portugal, así como jueces coreanos, japoneses y de Estados Unidos.

[\[Las 5 generaciones de los Cañizares, la familia que hace el mejor vino de España: vale 15,75 euros\]](#)

El aceite virgen extra sudafricano *De Rustica Estate Collection Coratina* fue considerado el mejor aceite del mundo, logrando 97 puntos sobre 100. Con 96 puntos, el de esta pequeña cooperativa jienense... de un color es verde esmeralda y un sabor intenso: evoca, según Evooleum, "a hierba fresca, tomatera, almendra y alcachofa". Además, es saludable ya que es rico en antioxidantes y polifenoles.

La lotería

"Lo cierto es que nos presentamos y no pensábamos ganar. Esto es como si te toca **el gordo de la Lotería** porque se presentan aceites de todos los países y de todas las variedades. Es muy complicado competir con tantas marcas de aceite", cuenta con modestia el gerente de Campos de Biatia. "Ganó uno sudafricano hecho con aceituna coratina, una variedad que procede de Italia y que está teniendo mucho tirón ahora".

-¿Qué ha supuesto ganar este premio?

-**Pues además de nuestra venta online, estamos ya presentes en todas las tiendas gurmé de España de El Corte Inglés. Nos llamaron ellos.**



Botella de 'La Dama Íbera' en la fuente de Santa María, con la estatua de Himilce, en Baeza. E.E.

El embotellado también ha sido muy cuidado. "El diseño y la botella... *epackaging* y el *branding*, lo hizo el estudio de Isabel Cabello, una profesional premiadísima en su sector que vive en Baeza y que supo captar que 'La Dama Íbera' es **Himilce**, una de las reconquistadoras de la ciudad de Baeza". **Mujer de Anibal**, su estatua funeraria preside hoy la Plaza del Pópulo de la localidad jienense.

De esta edición limitada solo han sacado unas **8.000 botellas de medio litro**, de las que les quedan 2.000. ¿Su precio? 20 euros, tanto en su web como en tiendas gurmé. "Hemos pasado de campañas de aceituna de 14,5 millones de kilos a recolectar, en la última, 4 millones de kilos. La sequía está haciendo estragos", subraya Juan Rascón, quien abunda en que aunque los olivos de sus asociados son de regadío "con la sequía, que afecta principalmente a la Cuenca del Guadalquivir, el programa de riego se ha reducido a la mitad... aunque todo sea dicho: el agua que cae del cielo siempre es la mejor".

No obstante, para la próxima cosecha "hay **buenas perspectivas** porque en febrero ha llovido, y está lloviendo, por lo que creemos que ésta va a ser más favorable que estas dos últimas, que han sido tan malas. El olivo, hasta mayo o junio no florece, pero ahora se están dando las condiciones buenas porque es ahora cuando el olivo necesita el agua".

El desayuno favorito de Rafael Nadal: su rutina gastronómica al levantarse cada mañana

A sus 37 años, Rafael Nadal continua siendo uno de los deportistas más reconocidos del país. Está considerado como el mejor tenista de la historia en pistas de tierra batida y uno de los mejores de todos los tiempos. Hasta la fecha, es el segundo tenista masculino con mayor número de títulos de Gran Slam en individuales. Y como todo deportista de élite, **Rafa cuida al milímetro su alimentación.**

Cuando comenzó su carrera, poco le importaba a Nadal hincharse a Nutella o beber CocaCola a diario. No tenía en cuenta las calorías ni los hidratos. Simplemente zampaba, entrenaba y volvía a zampar. Con el paso de los años, entendió que una dieta equilibrada era importante para un mejor rendimiento en pista.

Siempre aconsejado por profesionales, el mallorquín cambió su rutina alimentaria. Ahora, tal y como confesó él mismo en una entrevista para 'Guía Evooleum', "en las comidas y cenas suelo tomar ensalada o pescado, siempre con un chorrito de virgen extra". **Jamás come carne o embutidos.** Tampoco suele consumir refrescos ni bebida alcohólicas.



Rafa Nadal

A la hora del desayuno, Rafa lo tiene claro: "**Allí donde esté, siempre busco aceitunas o aceite de oliva virgen extra**". Es su alimento estrella. El aceite nunca falta en la dieta de del tenista y por las mañanas suele acompañarlo con un par de tostadas. "Es parte inamovible de mi dieta y de mi manera de comer. Combinar una alimentación equilibrada con la práctica del deporte te convierte en mejor persona, te hace sentir mejor", aseguró.

Fotos | Gtres

En Tendencias | [El secreto que mantiene intacta la relación entre Rafa Nadal y Xisca Perelló](#)

En Tendencias | [A Rafa Nadal le incomoda el feminismo y no tengo dudas pero sí cinco pruebas extraídas de su entrevista con Ana Pastor](#)

En Tendencias | [El plato de comida rápida que adora Carlos Alcaraz y no piensa eliminar de su dieta](#)

11/03/2024

Este es el segundo mejor aceite del mundo y se hace en Jaén

El aceite elaborado por la cooperativa Campos de Biatia de Baeza, en Jaén, es considerado el segundo mejor del mundo según la Guía Evooleum 2024 Ruta del aceite de oliva en Jaén, un viaje gastronómico para este invierno Este es el aceite de oliva de Jaén que el New York Times ha elegido como «el mejor para comer y cocinar»

El aceite de Jaén siempre ha sido un producto de características insuperables. Ahora, la Guía Evooleum 2024 lo confirma. El segundo mejor aceite del mundo tiene sello andaluz y se hace en Jaén. Concretamente en Baeza, localidad de La Loma jienense en la que desarrolla su labor la Cooperativa Campos de Biatia.

Para esta prestigiosa guía, la calidad que ofrece la edición limitada de La Dama Íbera es merecedora de ocupar el segundo puesto del podio. Así, este aceite de Jaén consigue posicionarse como el segundo mejor aceite del mundo y el primero de España.

Una guía para descubrir el mejor aceite del mundo

La Guía Evooleum ofrece una visión muy amplia del sector del aceite. Con esta clasificación, un jurado de expertos a nivel internacional reconoce a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra de todo el mundo. En este sentido, este aceite de Jaén ha recibido una muy alta valoración tras la cata realizada por este jurado. Ello le ha valido alzarse con el reconocimiento del segundo mejor aceite del mundo.

Dicho galardón ha cogido de sorpresa a la cooperativa Campos de Biatia, ya que no contaban con llegar tan alto en esta prestigiosa guía. Así, el hecho de que La Dama Íbera haya conseguido ser el segundo mejor aceite del mundo ha permitido a sus productores aumentar las ventas y abrirse paso en los lineales de productos gourmet.

Así se elabora el aceite de Jaén

El principal factor para obtener un aceite de calidad es que la materia prima sea buena. En este sentido, la aceituna que se trabaja en Campos de Biatia es garantía de éxito a la hora de elaborar este aceite de Jaén. El proceso de elaboración comienza en verano con la selección de parcelas. Cabe destacar que solo se seleccionan aquellas que poseen un perfil muy concreto para producir el aceite.

Una vez seleccionada la parcela, se analiza el fruto conforme va evolucionando en su proceso de maduración. En Campos de Biatia se analiza la aceituna cada 24 horas. Ello permite saber cómo va madurando y cuál es el momento óptimo para su recolección. Este trabajo dotará al aceite de un sabor intenso y de corte afrutado.

La recolección, que se lleva a cabo en la primera quincena de octubre, se realiza de noche. Así, a primera hora de la mañana se procede a la molturación de la aceituna. El motivo es que la temperatura influye en las propiedades que el aceite adoptará durante el proceso de elaboración.

El segundo mejor aceite del mundo es una edición limitada y se está agotando

Campos de Baita lanzó al mercado un total de 8.000 botellas de medio litro de La Dama Íbera. El precio del segundo mejor aceite del mundo ronda los 20 euros y es posible comprar en la web de la cooperativa o en tiendas gourmet. No obstante, avisan de que solo quedan 2.000 botellas y cada vez es más difícil hacerse con una.

11/03/2024

El segundo mejor aceite del mundo se hace en Andalucía: «Analizamos la aceituna cada 24 horas» I Ideal

El segundo mejor aceite del mundo se hace en Andalucía. Campos de Biatia

El segundo mejor aceite del mundo se hace en Andalucía: «Analizamos la aceituna cada 24 horas»

Se trata de la edición limitada La Dama Íbera, un aceite de oliva virgen extra producido por la cooperativa Campos de Biatia de Baeza

Alberto Flores

Lunes, 11 de marzo 2024, 09:49

Comenta

LinkedIn

Telegram

El mejor aceite de toda España y el segundo mejor del mundo se hace en Andalucía. Concretamente en Baeza, en la provincia de Jaén, lugar en el que la Sociedad Cooperativa Campos de Biatia ha creado un aceite de oliva virgen extra edición limitada bajo el nombre 'La Dama Íbera'. Un aceite de enorme calidad que recientemente ha sido reconocido por sus increíbles características en la prestigiosa Guía Evooleum 2024.

Esta guía reconoce a los 100 mejores aceite de oliva virgen extra de todo el mundo tras una cata realizada por un jurado de expertos a nivel internacional. Un jurado que ha determinado que el aceite 'La Dama Íbera' es el mejor de España y el segundo mejor del mundo. «Para nosotros ha sido una sorpresa muy grande. Somos una cooperativa pequeña y competíamos contra muchísimas referencias», reconoce a IDEAL Juan Rascón, gerente de la cooperativa de Baeza.

Cuando se presentaron tenían ilusión por conseguir un buen resultado pero no contaban con llegar tan alto. «Cuando vimos nuestra botella en el podio nos costó asimilarlo, no nos lo creíamos». Y una vez saltó la noticia no han parado de recibir llamadas, solicitudes de entrevistas y peticiones de clientes para probar su aceite de edición limitada. «Estamos viviendo un tsunami ahora mismo. Esto nos ha servido para aumentar las ventas y para abrirnos paso en las principales tiendas gourmet de España», dice el gerente de Campos de Biatia.

«Cuando vimos nuestra botella en el podio nos costó asimilarlo, no nos lo creíamos»

Juan Rascón

Gerente de Campos de Biatia

La elaboración

La calidad de su aceite encuentra explicación en su proceso de elaboración, que comienza durante los meses de verano con la selección de parcelas. Únicamente seleccionan, tras hacer un seguimiento y comparar, aquellas que tienen un perfil concreto para producir su aceite.

«Seleccionamos las parcelas y conforme evoluciona el fruto empezamos a hacer analíticas en el laboratorio», cuenta Juan.

Y es que para conseguir ese sabor tan intenso y afrutado que ofrece su aceite de oliva virgen extra es necesario saber cómo está madurando la aceituna. Empiezan a recolectar en la primera quincena de octubre, pero no lo hacen de cualquier forma: «Analizamos la aceituna cada 24 horas para saber el momento exacto en el que recolectarla. La cogemos casi de noche y morturamos a primera hora de la mañana porque la temperatura es muy importante».

La edición limitada 'La Dama Íbera' se lanzó al mercado con 8.000 botellas de medio litro a un precio de 20 euros. Y aunque todavía es posible comprarla a través de su página web y diversas tiendas gourmet cada vez quedan menos ejemplares. «Cada vez es más difícil porque ya estamos en las últimas unidades, quedan solo unas 2.000 botellas», detalla Juan, que aconseja a quien quiera probarlo «que se de prisa» antes de que se agote definitivamente.

Temas

Medio: Guia Maximin

Publicado: 13/03/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: guiamaximin.com/dos-caprichos-te-puedes-permitir.html...

Audiencia: 1.522

Valor: 197€

Dos caprichos que te puedes permitir

El ace AOVE es de por sí saludable pero hay algunas especialidades que son especialmente saludables, os presentamos una muestra. ¿Y las torrijas? ¡Qué delicia!

on dos caprichos que seguro que te van a gustar. Son de temporada y seguro que te gustan pero entremos en detalle.

Top mundial de la mejor medicina natural: el AOVE

Empezamos con una pregunta ¿cuáles son los vírgenes extra más sanos del mundo y por qué? Nosotros hemos encontrado la respuesta en una prestigiosa Guía exclusiva de aceites en la que cada año se eligen los mejores aceites del mundo en cada especialidad siendo una de ellas los aceites más saludables.

La prestigiosa guía recoge en su última edición un TOP10 de los vírgenes extra más saludables del mundo gracias a una iniciativa en la que han sido pioneros: medir el contenido de fenoles totales de todos los premiados en la última edición de los EVOOLEUM Awards en colaboración con la Universidad de Córdoba (UCO). Los compuestos fenólicos poseen un destacado interés nutricional debido a sus propiedades saludables, reconocidas por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y plasmadas en la Directiva Europea 432/2012, que recoge las declaraciones saludables asociadas al consumo de alimentos. Para aprovechar estos beneficios saludables es necesario consumir diariamente 20 gramos de aceite de oliva con un contenido fenólico de al menos 250 p.p.m., es decir, dos cucharadas soperas.

Los 10 AOVEs más saludables: Cuatro españoles, tres croatas y tres italianos

Mate Bianca Bellezza, un monovarietal ecológico de bianchera de sorprendente impacto sensorial, se corona -con nada menos que 1.237,5 p.p.m.- como el AOVE más saludable del mundo en esta edición; seguido de otro zumo de Istria, San Antonio Mix San Antonio (1.203,3 p.p.m.), de Stancija ST. Antonio d.o.o., un armonioso blend de karbonaca, buža ženska vodnjanska, pendolino, rosignola y leccino; y del monovarietal transalpino de coratina Don Gioacchino, de Azienda Agricola Sabino Leone, que alcanza 900,3 p.p.m.

Completan el TOP10 el último representante croata -también de Istria-, Monte Rosso Grand Selection (888,4 p.p.m.), de Monte Rosso d.o.o; el italiano Natyoure Bio Selezione Gold (832,3 p.p.m.), de Frantoio Oleario Mossa Domenica; los jiennenses Puerta de las Villas Picual Temprano Ecológico (752,1 p.p.m.), de la SCA San Vicente de Mogón, y Pradolivo Cosecha Temprana (728,1 p.p.m.), de la empresa Oleoperales, S.L.; Guglielmi BIO IGP Olio di Puglia (701,3 p.p.m.), de Guglielmi Saverio, S.n.c., que fue el primero de este ranking en la pasada edición; otro picual jiennense, Pagos de Toral Selección Gourmet (660,2 p.p.m.), de Pagos de Toral, S.C.P., que reivindica el elevado contenido fenólico de esta variedad; y por último, Oro del Desierto Coupage (652,5 p.p.m.), de Rafael Alonso Aguilera, S.L., un coupage ecológico de picual, hojiblanca y arbequina nacido en el desierto almeriense de Tabernas.

Las torrijas de Katz

No todo el mundo sabe que, tal y como demuestran diferentes estudios sobre este icónico dulce de Semana Santa, la torrija es un legado de la cocina sefardí a la culinaria española. Según los comentarios de un numero cada día más grande de torrijalovers, la de Katz es posiblemente una de las mejores de España, celebrando la metamorfosis deliciosa obrada por el sefardí David Katz, propietario y artífice del concepto Katz. Su icónica torrija, ahora más suave y cremosa que nunca, ha sido perfeccionada mediante un minucioso proceso de investigación. Katz ha reemplazado la levadura, común en la cocina sefardí, con claras montadas a punto de nieve, otorgándole una textura excepcionalmente aterciopelada.

«Hemos decidido reinventar el pan, similar a la masa del roscón, incorporando claras montadas a punto de nieve, ingredientes ecológicos y canela de calidad superior de la variedad cassia», destaca David. «La torrija se fríe con delicadeza, logrando un interior jugoso y una costra ligeramente crujiente»

Novedades para la Cuaresma: Dulces conventuales de Arcos de la Frontera. La oferta de delicias de Katz para la Cuaresma se amplía con dos exquisitos dulces inspirados en la tradición conventual de Arcos de la Frontera, una región con rica herencia gastronómica. Tras recurrentes exploraciones de la zona, David ha seleccionado dos joyas culinarias de los conventos más antiguos de Arcos de la Frontera.

Las nuevas incorporaciones son el Bollo de Arco de la Frontera, con ingredientes como ajonjolí, AOVE y anís, decorado con almendras y azúcar; y la Torta de los Arcos, con una masa a base de AOVE y anís, disponible en dos versiones: rellena de cabello de ángel o chocolate.

Compromiso con ingredientes de calidad

El secreto del éxito en los dulces de Katz radica en la elección de materias primas de alta calidad y provenientes de la agricultura ecológica. Desde aceite de oliva hasta leche fresca, azúcar integral de caña y huevos de corral, cada ingrediente

se selecciona cuidadosamente. Tras el éxito del año pasado, los obradores, tanto con opciones gluten-free como convencionales, se preparan para sorprender con las nuevas recetas.

Destacando en la oferta está la torrija con Baileys, donde Katz utiliza el licor original de whisky irlandés mezclado con leche, no solo para un sabor único, sino también para aportarle la característica textura aterciopelada del Baileys.

La torrija se ofrece a 3.40 euros por unidad y estará disponible en la tienda y el restaurante, donde se sirve como desayuno o postre. Además, en la tienda, se pueden adquirir en formato de 6 unidades por 17,90 €.

La versión sin gluten de la torrija también se podrá adquirir en el centro de Madrid, en la nueva tienda Katz Sin Gluten que acaba de abrir sus puertas en la calle Sagasta 4, al lado de la glorieta de Bilbao.

Los pedidos se pueden realizar a través de la web o por teléfono (910 664 666) para recoger en la tienda o con servicio a domicilio mediante Uber Eats y Glovo. www.katzmadrid.com

[Cosas Ricas #aove #Guia Evooleum #sin gluten #torrija](#)



Medio: Sur in English.com

Publicado: 21/03/2024

Edición: Digital

Sección:

URL: surinenglish.com/andalucia/the-second-best-olive-oil-th...

Audiencia: 408.293

Valor: 839€

The second best olive oil in the world is made in Andalucía: 'We examine the olives every 24 hours' | Sur in English

Monday, 18 March 2024 | Updated 19/03/2024 09:10h.



- Copiar enlace
- WhatsApp
- Facebook
- X
- LinkedIn
- Telegram

The best olive oil in Spain and the second best in the world is made in Andalucía. To be more precise, in Baeza, in the province of Jaén, where a cooperative, Campos de Biatia, has created a limited edition extra virgin olive oil under the name La Dama Íbera. This high quality oil has recently been recognised for its incredible characteristics in the prestigious Evooleum Guide 2024.

The guide recognises the 100 best extra virgin olive oils from all over the world after a tasting carried out by a panel of international experts. These judges named La Dama Íbera oil as the best in Spain and the second best in the world.

"It was a big surprise for us. We are a small cooperative and we were competing against many big names," Juan Rascón, manager of the Baeza cooperative, told Granada newspaper IDEAL.

When they entered the competition, they hoped for a good result, but they didn't expect to get so high. "When we saw our bottle on the podium it was hard for us to take in, we couldn't believe it."

And once the news broke, they haven't stopped receiving calls, requests for interviews and requests from customers to try their limited edition oil.

"We are experiencing a tsunami right now. This has helped us to increase sales and to make our way into the main gourmet shops in Spain," said the manager of Campos de Biatia.

"When we saw our bottle on the podium it was hard to take in, we couldn't believe it"

Jaun Rascón

Cooperative manager

The process

The quality of their oil is explained by their production process, which begins during the summer months with the selection of which fields to use. They only select, after monitoring and comparing, those that have a specific profile to produce their oil. "We select the sites and, as the fruit grows, we start to carry out analyses in the laboratory," Juan explained.

In order to achieve the intense, fruity flavour of their extra virgin olive oil, it is necessary to know how the olives are ripening. They start harvesting in the first fortnight of October, but they don't do it just any old way: "We analyse the olives every 24 hours to know the exact moment to harvest them. We pick them almost at night and we press them first thing in the morning because the temperature is very important."

The limited edition La Dama Íbera was launched on the market with 8,000 half-litre bottles at a price of 20 euros. And although it is still possible to buy it through its website and various gourmet shops, there are fewer and fewer bottles left.