

#ElRetoDeLaAceituna

LAS FUENTES DEL SABOR

REINVENTANDO LA ACEITUNA

UN PROGRAMA TRIANUAL PARA DESPLEGAR
EL POTENCIAL GASTRONÓMICO DE UN PRODUCTO EN EL QUE SOMOS
LÍDERES MUNDIALES EN CALIDAD Y CANTIDAD



La aceituna de mesa es mucho más que la mejor tapa, es un pilar de nuestra tradición con excelencia gastronómica. Este es el mensaje que quieren lanzar las organizaciones reunidas en la Interprofesional de la Aceituna de Mesa, Interaceituna. Y para ello, han puesto en marcha un plan de tres años apoyado en la gastronomía como generadora de tendencias.

De la mano de grandes figuras de los fogones tendrá lugar la reinención de la aceituna. Además de ser nuestra primera opción a la hora del tapeo, la aceituna será también la protagonista de las mejores recetas gastronómicas de autor.

EL MOVIMIENTO SE DEMUESTRA ANDANDO:

#ELRETODELAACEITUNA

Los grandes protagonistas de la reinención de las aceitunas de mesa son los chefs que se dieron cita en Platea. En la capital madrileña, medio centenar de primeras figuras procedentes de todos los rincones de España, se reunieron para escenificar el comienzo de la nueva aceituna, la gastronómica, que convive con la aceituna de siempre, la que acompaña aperitivos y tapeos, dando origen a una difusión piramidal de la nueva aceituna como tótem culinario del siglo XXI.

Las cinco primeras *Aceitunas de Autor* fueron las protagonistas del *showcooking* celebrado en Platea. Uno de los templos de la gastronomía europea, el más grande del Viejo Continente, fue por tanto el escenario elegido para dar el pistoletazo de salida a esta revolución a través de #ElRetoDeLaAceituna.



LUCES ENCENDIDAS EN EL HORIZONTE

Bajo la conducción de la actriz Marta Torné, el evento se inició con la intervención de Ricardo Serra, presidente de Interaceituna, que manifestó en su intervención que "este tipo de iniciativas son bienvenidas, ya que ayudan a abrir nuevas vías de comercialización y a potenciar las ya existentes, contribuyendo así al fortalecimiento del sector... Hay que hacer de necesidad, virtud".

Para el desarrollo de esta acción, Interaceituna ha realizado una consultoría estratégica sectorial previa para replantear los desafíos y actuaciones a implementar para superarlos. Mateo Blay, presidente de AGR Food Marketing y responsable de esa auditoría, compartió con los asistentes los resultados de su análisis y su diagnóstico. A su juicio, "la viabilidad del sector depende de su capacidad para generar valor añadido y una diversificación del consumo, ambos viables por la versatilidad y calidad del producto. Queremos reposicionar la aceituna de mesa, en el momento de consumo de aperitivo/tapa en el canal HORECA, en los momentos de ocio y disfrute relacionados con comer, picar o compartir con amigos y seres queridos, pasando de la aceituna de picar a la aceituna de disfrutar... empezando por la alta restauración, para después seguir en la distribución".

Finalmente, Luis Planas Puchades, Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, destacó que la aceituna de mesa es un símbolo de España; social, económico y gastronómico; y significa también diversidad. "Hay que pasar de picar (aperitivo) a degustar (tapa/plato)".

PRODUCTO Y LITURGIA GASTRONÓMICA · FOTOS © INTERACEITUNA

www.aceitunasdeespana.es

@AceitunasEsp   



La alta gastronomía española y la aceituna de mesa se unen para posicionar este producto como el nuevo indispensable de la cocina del siglo XXI. **Platea**, el espacio gastronómico más grande de Europa, acogió las 'Aceitunas de Autor', en vivo, de **Ricard Camarena, Ramón Freixa, Diego Guerrero, Pepa Muñoz y Pepe Rodríguez**. Ellos inician un desafío que ya siguen medio centenar de chefs y que protagonizará la reinención de un producto milenario en un pilar de la gastronomía de hoy y de mañana: **versátil, delicioso, saludable y sostenible**.





Aceitunas de España, Dieta Mediterránea de la tapa al postre...

SECTOR CLAVE PARA ESPAÑA

España cuenta con un olivar cercano a los 2,6 millones de hectáreas, de las que 150.000 se dedican a la producción de aceitunas de mesa. Este se concentra en Andalucía (83,5%) y Extremadura (13,7%) donde existen y actúan más de 400 empresas.

El sector de la aceituna de mesa genera en España unos 8.000 empleos directos y más de 6 millones de jornales con la recolección y el cultivo del olivo. A ello hay que añadir los empleos creados por las empresas y fábricas auxiliares (vidrio, hojalata, cartonaje, maquinaria, transportes, etc). Todo ello supone un 22% del valor y casi un 30% del empleo generado en España por el sector de conservas y preparados de productos vegetales. Se estima que la aportación del sector al PIB nacional supera los 1.000 millones de euros, dato que es especialmente relevante en términos relativos para el PIB de las regiones de Andalucía y Extremadura.

PILAR ESENCIAL DE LA TRILOGÍA MEDITERRÁNEA

El olivo es uno de los tres pilares de la Trilogía Mediterránea. Junto con la vid y el trigo, ha sido el encargado de alimentar a la población española desde mucho antes de que se le pudiera llamar así. Para establecer el origen de este árbol frutal, hay que remontarse unos 12.000 años antes de Cristo. Desde entonces, ha sido un elemento esencial que comparten las principales civilizaciones mediterráneas al hilo de los siglos.

DEL OLIVAR AL PLATO: UN MUNDO DE VARIEDADES

El olivo es un organismo vivo. La adaptación a las peculiaridades de las diferentes zonas en las que se ha cultivado a lo largo de milenios ha traído consigo la aparición de diferentes variedades, como respuesta a las condiciones del suelo, las temperaturas, la altura con respecto al nivel del mar o la pluviometría. En España hay más de 200 variedades de olivo, cada uno con su aceituna correspondiente. Las más destacadas por su producción e implantación en el punto de venta son: *Manzanilla, Gordal, Hojiblanca, Cacereña, Aloreña, Verdial, Arbequina, Morona, Empeltre, Mollar*.

Desde que las manos expertas de los recolectores extraen la cosecha del olivo hasta que están listas para comer, las aceitunas pasan por las fases de *aderezo, escogido, clasificado y envasado*. También pueden ser *deshuesadas y rellenas* para ofrecer una inmensa gama de sabores diferentes. Las dos principales formas de elaboración de aceitunas que se utilizan en nuestro país son "*tipo verde*" y "*tipo negra*".

DE TRADICIÓN MILENARIA A SUPERALIMENTO DEL FUTURO

En las sociedades occidentales actuales, el consumo excesivo genera problemas para la salud pública. De ahí que médicos y nutricionistas recomienden la inclusión por alimentos de buena calidad nutricional como requerimiento básico para unos buenos hábitos de vida saludables.

Estudios llevados a cabo por la comunidad científica ponen de manifiesto que el fruto del olivo posee un aporte calórico bajo. Es un alimento con grasa saludable y rico en polifenoles; una fuente de fibra dietética muy fácilmente digerible (relación lignina/celulosa menor a 0,5); un aporte de todos los aminoácidos esenciales que también destaca por su contenido en vitaminas, provitamina A y vitamina E, y minerales, en especial el calcio, el hierro o el magnesio. Es un punto de apoyo cardiovascular ya que, en cualquiera de sus presentaciones, las aceitunas son una fuente de grasas saludables, y poseen un alto potencial antioxidante.

ACEITUNAS DE PICAR, ACEITUNAS DE DISFRUTAR

Sabor, variedad, color, textura, aroma... parámetros en los que las aceitunas ocupan un lugar preferente. Sobre estas cualidades, grandes nombres de la gastronomía española actual han construido su interpretación del fruto del olivo. *Aceitunas de autor* que nacen de la visión de cada uno de los chefs participantes y que, sumadas, marcan el camino emprendido por el sector hacia el nuevo posicionamiento de este fruto.

Además de pilar fundamental de la '*Dieta Mediterránea*', la aceituna de mesa española es la mejor tapa... y es mucho más que eso. Gracias a que contiene los cuatro sabores básicos (dulce, salado, ácido y amargo), encierra en su pulpa un inmenso horizonte de posibilidades, de combinaciones y de ingredientes. Las primeras figuras de los fogones ibéricos multiplicarán exponencialmente la nueva reinvención de la aceituna de mesa en torno al hashtag *#ElRetoDeLaAceituna*.

Así es el primer tramo de una campaña que se prolongará durante tres años. Una iniciativa que tiene en la hostelería, y su capacidad de generación de tendencias, el punto de apoyo para la palanca que ayude a elevar la percepción de las aceitunas de mesa. Un producto que lleva miles de años en nuestra alacena y que también puede estar en nuestros mejores momentos y en los menús más exclusivos.

CHEFS #ELRETODELAACEITUNA

Floren Bueyes; Pau Navarro; Chema de Isidro; Teresa Gutiérrez; Pedro Larumbe; Roberto Capone; Diego Gallegos; Iván Muñoz; Ariadna Salvador; Javier Feixas; Daniel del Toro; Jesús Almagro; Pablo Gallego Lodeiro; Miguel Purche Andrés; Juan Carlos Ferrando; Hanna Boumazouz; Santiago Agre; Inti Ramses; Mauro Martínez Barreiro; Braulio Rodri; Samuel Hernández; Pedro Hernández; Nacho Basurto; Gemma Gimeno; Rubén Sánchez Camacho; Manuel Delfín Cabrera Portillo; Juan Antonio Franco Carmona; Blanca Sánchez Cabrera; Enrique Pérez; Juan Manuel Salgado; Ventura Martínez Martínez; Simón Rao; Shi Bin; Eva Gloria Sánchez Baño; Mohamed Quauch; Nicolás Sánchez; Óscar Hernando Torrego; Javier Abascal Pérez; Miguel Ángel Mateos; Mohamed Quauch; Iván López Bartolomé; Sebastián Romero; Francisco Javier Talavera; Miguel Ángel de la Cruz; Miguel Ángel Mayor.



REINVENTANDO
LA ACEITUNA



Sus aceitunas de autor se repartirán por toda la geografía española. Son, en sí mismas, un recorrido gastronómico. Pero además, Internet y las redes sociales acercarán hasta cualquier dispositivo móvil sus posibilidades interpretadas por las grandes figuras de la cocina, a través de video-recetas y publicaciones en sus propios perfiles sociales. Además, el entorno 2.0 contará con la participación de destacados influencers, de los ámbitos gastronómico y *lifestyle*, para contribuir a la expansión de esta nueva tendencia. Facebook: *@AceitunasEsp*; Twitter: *@AceitunasEsp*; Instagram: *@AceitunasEsp*; Hashtag: *#ElRetoDeLaAceituna*; Web: *www.aceitunasdeespaña.es*.

Por otra parte, *Interaceituna* ha establecido un acuerdo de colaboración con *Foodpairing*, el soporte más solvente a la hora de establecer combinaciones de éxito de las aceitunas con cualquier tipo de ingrediente. Esta *Guía Foodpairing* es una herramienta al alcance de los cocineros que buscan sumarse a la tendencia. Y, para evaluar estas aceitunas de autor -desde el plano organoléptico-, se contará con más de cien catadores anónimos -personas ajenas a la gastronomía- en las instalaciones de *AINIA*, una división dentro de uno de los principales conglomerados dedicados a la investigación en España.



GAZPACHO DE ACEITUNAS CACEREÑA,

sopa de hierbas y almendras

Pepe Rodríguez. EL BOHÍO. “Considero la aceituna un producto de nuestra cultura. He nacido en un bar donde la aceituna formaba parte de la barra; es por ello que no hay que vulgarizar sobre ello y hay que mirarla y cuidarla. Un buen aliño como hacía mi madre es fundamental”.

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

Aceite de albahaca:

100 g hojas de albahaca, 150 g aceite de girasol.

Escaldar la albahaca y enfriar en agua y hielo.

Secar y triturar con el aceite. Colar.

Licudo de judías verdes:

500 g judías verdes, 1 c/s bicarbonato.

Cocer las judías verdes sin hebra en agua con bicarbonato durante 3 minutos. Enfriar en agua y hielo, a continuación secar y licuar.

Pasar por el colador de café.

Sopa de hierbas:

200 g licudo de judías verdes, 85 g aceite de albahaca, 2 g sal, 0.5 g emulsionante en pasta, 0.6 g xantana.

Triturar, colar y hacer vacío 3 veces.

Baño de manteca:

500 g manteca de cacao, 1 g colorante verde.

Fundir la manteca y añadir el colorante. Triturar.

Gaspacho de aceituna: 500 g agua de tomate, 250 g aceituna aliñada,

100 g agua, 10 g hojas de albahaca, 100 g pepino pelado,

5 g vinagre de Jerez, 2 g sal.

Triturar todo en thermomix, colar por el colador de café.

Por cada 700 g de gaspacho añadir 1 g de xantana.

Hacer 3 veces el vacío y congelar en moldes de aceituna.

Aceituna mimética: 1 c/s manteca verde, 1 c/s aceitunas congeladas.

Crema de almendra: 500 g agua fría, 6 g sal,

125 g pasta de almendra, 40 g gel cream frío.

Triturar todos los ingredientes y colar.

Ajoblanco: 250 g almendra Marcona pelada, 600 g agua, 1 g ajo,

5 g vinagre de Jerez, 50 g aceite de oliva virgen extra, 6 g sal.

Triturar en thermomix. Licuar 3 veces y pasar por el colador de café.

Aire de ajoblanco: 700 g ajoblanco, 50 g albúmina.

Triturar y colar.

Otros ingredientes:

1 c/s almendras fritas cortadas en tercios, 1 c/s AOVE.

Triturar y colar.



ACEITUNA MANZANILLA,

alcachofas y caviar intercambio

Ricard Camarena.

RICARD CAMARENA, CANALLA BISTRÓ, HABITUAL, CENTRAL BAR.

“Con la aceituna hay que cambiar el paradigma: de ingrediente tiene que pasar a ser considerado producto principal”.



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN (1 ración):

Alcachofas en conserva escabeche (3 botes):

450 alcachofas ecológicas tamaño mini (misiano),

1.000 g agua de cortes, 65 g colatura de anchoa,

50 g vinagre de Jerez, 100 g manzanilla La Guita.

Calentar el horno a 100°C en vapor. Meter las alcachofas bien extendidas,

que no se amontonen. Cocinar durante 20 minutos. Dejar enfriar. Una

vez bien frías, pelar y tornear (dar forma). Mientras, calentar todos los

ingredientes líquidos de la receta hasta alcanzar la ebullición. Llenar los

botes de cristal con la salmuera, con 150 alcachofitas en cada bote. Añadir

la salmuera hasta que rebose. Tapar, dar la vuelta y darle unos golpes

para quitar todo el aire. Abrir, rellenar otra vez con la salmuera hasta que

rebose y taparlo de nuevo. Meter los botes bien cerrados en una cazuela

grande y cubrir de agua hasta arriba. Hervir durante 7 minutos.

Sacar y dejar enfriar los botes boca abajo para que hagan el vacío.

Aliño de Ikura de oro (700 g): 1 kg huevas de salmón,

0.2 g colorante en polvo negro, 2 g colorante en polvo oro.

Colar las huevas de salmón por un colador fino. Envasar el resultado al

vacío en bolsas de 300 g. Cocer la crema de huevas durante 60 minutos

en el horno al vapor a 85°C. Cuando acabe la cocción, enfriar en agua con

hielo. Mezclar con el colorante (siempre en frío) y comprobar el color.

Alcachofas: 3 alcachofas en conserva escabeche 2018 (fritas),

5 g caviar Beluga ruso, 4 aceitunas Manzanilla sin hueso,

11 g aliño de ikura de oro, 1.5 g ficoide glacial,

1 c/s Totoli, 1 c/s pimienta negra.

Confitar las alcachofas en aceite a temperatura baja hasta conseguir una

textura melosa. Comprobar la temperatura cada cierto tiempo para evitar

que suba mucho y las alcachofas se pasen. Antes de servir, escurrir las alca-

chofas y freírlas en aceite caliente, hasta que se doren.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Pesar el caviar. Rellenar las aceitunas con el cremoso de huevas de

salmón. En el fondo del plato poner un punto de cremoso y dibujar con

una cuchara una “lágrima”. Disponer las cuatro aceitunas rellenas y las

alcachofas encima del cremoso. Añadir los tres brotes de ficoide. Para

acabar, poner el caviar por encima de las alcachofas y acabar con el aceite

de oliva virgen extra y un giro de molinillo de pimienta negra.



ACEITUNA NEGRA

y coliflor

Diego Guerrero.

DSTAGE, DSPEAKEASY.

“Canallismo, originalidad, talento, cocina sin etiquetas, trabajo”.

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

Coliflor:

1 coliflor (1,5 - 2 kg), 10 g sal, 20 g mantequilla.

Separar la coliflor en árboles de unos 6 cm de diámetro.

Cortar por la mitad, perfilando el otro lado de cada una de ellas para que quede plano también. Poner en una bandeja de horno perforada, sazonarla y ponerle la mantequilla por la parte de arriba.

Cocer 15 minutos a vapor de 100°C (dependiendo del tamaño).

Praliné de aceituna negra:

40 g aceituna Hojiblanca Negra, 40 g manteca de cacao, 5 g azúcar glas.

Deshuesar las aceitunas hasta conseguir la cantidad requerida. Poner en una bandeja de horno y secar a 80°C hasta que estén completamente deshidratadas. Triturar hasta conseguir polvo fino. Tamizar. Reservar.

Deshacer la manteca de cacao hasta licuar (no es necesario que esté muy caliente). Mezclar en thermomix, con el polvo de aceituna y el azúcar glas, hasta conseguir una pasta lo más fina posible. Colar por un chino fino o similar, para evitar que pase la parte sólida que no interesa, y ligar. Reservar.

Otros: Caviar.



ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Al pase, calentar en el horno uno de esos árboles de coliflor reservados, naparlo con el praliné y cortar por la mitad, obteniendo 2 porciones para 2 comensales.

Colocar en el plato y coronar con una pequeña cucharada de caviar.



PESTO DE ACEITUNA VERDE MANZANILLA

con tartar de gamba blanca y yema de huevo de codorniz

Pepa Muñoz. EL QUËNCO DE PEPA.

“Producto de calidad, de cocina de toda la vida. Tradición, honestidad. El toque humano”.

INGREDIENTES (4 raciones):

24 gambas blancas de Huelva,

250 g aceituna Manzanilla sin hueso,

2 nueces peladas,

50 g queso Parmesano rallado,

4 huevos de codorniz,

hielo,

perejil,

aceite de oliva Virgen Extra,

flor de sal,

pimienta blanca molida,

1 cucharita de zumo de limón,

1 cucharita de vinagre de Jerez.



ELABORACIÓN:

Tartar: Pelar las gambas y trocearlas.

Macerar con el aceite, el vinagre, el limón, y la sal y pimienta.

Dejar reposar durante 30 minutos.

Pesto: Echar en un vaso de batidora las aceitunas, las nueces, el perejil, el queso Parmesano y el hielo. Triturarlo todo hasta que quede una pasta cremosa. Pasarlo a una manga pastelera y guardarlo durante 1 hora en frío.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Colocar en un plato un molde cuadrado -o redondo-, e introducir el tartar. Apretarlo bien para que cuando se quite el molde no se desmonte. Cubrir bien el tartar por encima con el pesto.

Separar la clara de la yema del huevo de codorniz.

Colocar la yema en el centro del molde y acabar añadiendo una cama de finas anillas de la aceituna Manzanilla que será la protagonista en la receta.



ACEITUNA CACEREÑA NEGRA

para la hora del aperitivo (perfecto) en sus puntos

Ramón Freixa. RAMÓN FREIXA MADRID, ÁTICO. “Tradición y la vanguardia, atrevimiento, innovación, juegos visuales y gustativos. La aceituna es la esencia pura de la dieta mediterránea y como tal merece un lugar destacado en la mesa.”.

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN (4 raciones):

Preámbulo: En un plato circular, como si se tratase de un reloj, disponer 4 aceitunas Caceréñas negras en los cuartos. Intercalar los contrastes y los miméticos de hueso de aceituna, configurando los doce puntos horarios que representan cuatro maridajes de aceituna Caceréña con un aperitivo y su correspondiente bebida. A continuación de cada una de las aceitunas situar su maridaje con los siguientes aperitivos y bebidas:

Primer cuarto: 1). Pan con caviar y jamón + Vermut rojo: 4 aceitunas Caceréña Negra, pan con jamón y caviar, 20 g jamón ibérico de bellota, 10 g caviar, 4 tostas de pan suflado, 20 g puré de aceituna Caceréña con aceite. Rellenar el pan suflado con la crema de aceituna Caceréña. Poner una lámina de jamón ibérico sobre el pan y disponer una quenelle de caviar sobre el jamón. **2). Mimético de hueso de aceituna de vermut rojo.** 200 ml vermut rojo, 1 hoja de gelatina vegetal, moldes de huesos de aceituna Caceréña. Hidratar las hojas de gelatina con agua fría y escurrirlas. Calentar un tercio del vermut rojo por separado y disolver la gelatina. Añadir dos tercios de bebida y mezclar bien. Introducir la gelatina en el molde de huesos de aceituna. Enfriar para que cuaje. Desmoldar y reservar en frío.

Segundo cuarto: 1). Esférico de romesco + Cerveza negra: 4 aceitunas Caceréña Negra, salsa romesco, 100 g cebollas, 100 g tomate, 2 cabezas de ajo, 2 pimientos choriceros, 30 g avellanas tostadas, 30 g pan frito, 1 c/s aceite de oliva, 1 c/s vinagre de Jerez, 2 g Gluco. Asar en el horno los tomates, las cebollas y los ajos. Pelarlos. Hidratar los pimientos choriceros con el vinagre. Reservar la pulpa y el vinagre. Emulsionar en una batidora todos los ingredientes con el aceite. Rectificar de sal. Colarlo, añadir el Gluco y reservarlo. **2). Esférico de romesco:** Salsa romesco, 500 ml agua, 2.5 g alginato. Con la ayuda de unas cucharas de esferificar, sumergir el romesco en el baño de alginato y dejar actuar 2 minutos. Colarlos y reservar en aceite de oliva.

3). Mimético de hueso de aceituna de cerveza negra. 200 ml de cerveza negra, 1 hoja de gelatina vegetal, moldes de huesos de aceituna

Caceréña. Hidratar las hojas de gelatina con agua fría y escurrirlas. Calentar un tercio de la cerveza negra por separado y disolver la gelatina. Añadir dos tercios de bebida y mezclar bien. Introducir la gelatina en el molde de huesos de aceituna. Enfriar para que cuaje. Desmoldar y reservar en frío.

Tercer cuarto: 1). Pescadito frito + Fino: 4 aceitunas Caceréña Negra, pescadito frito, 100 g micro anchoas, aceite de oliva, 30 g mayonesa, 1 c/s de pimentón picante, 4 mini conos de Obulato. Calentar el aceite de oliva a 160°C y freír las micro anchoas. Escurrirlas sobre papel absorbente y reservarlas. Mezclar la mayonesa con el pimentón picante. Reservar en frío. En el momento de emplatar, rellenar los conos de micro anchoas y cerrarlos con la ayuda de una plancha. Terminar poniendo un punto de mayonesa sobre ellos. **2). Mimético de hueso de aceituna de fino.** 200 ml fino, 1 hoja de gelatina vegetal, moldes de huesos de aceituna Caceréña. Hidratar las hojas de gelatina con agua fría y escurrirlas. Calentar un tercio de cada bebida por separado y disolver la gelatina. Añadir dos tercios del fino y mezclar bien. Introducir la gelatina en el molde de huesos de aceituna. Enfriar para que cuaje. Desmoldar y reservar en frío.

Cuarto cuarto: 1). Tomates Tomberry + Vino oloroso: 4 aceitunas Caceréña negra, tomates Tomberry con albahaca, 20 tomates Tomberry rojos, 500 ml agua, 10 g cal, 100 g almíbar de albahaca. Escaldar los tomates, enfriarlos en agua con hielo y pelarlos. Mezclar el agua con la cal y sumergir los tomates durante 40 minutos. Retirar los tomates y lavarlos con agua. Secarlos. Añadir los tomates en el almíbar de albahaca y dejarlos durante 24 horas. Colarlos y ponerlos en la deshidratadora a 70°C durante 4 horas. Reservar.

2). Mimético de hueso de aceituna de vino oloroso: 200 ml vino oloroso, 1 hoja de gelatina vegetal, moldes de huesos de aceituna Caceréña. Hidratar las hojas de gelatina con agua fría y escurrirlas. Calentar un tercio de cada bebida por separado y disolver la gelatina. Añadir dos tercios de bebida y mezclar bien. Introducir la gelatina en el molde de huesos de aceituna. Enfriar para que cuaje. Desmoldar y reservar en frío.



ACABADO Y PRESENTACIÓN:

En un plato circular, montar los cuartos con las aceitunas negras Caceréñas. Intercalar con los contrastes y con los miméticos de bebida formando la esfera de un reloj.



GAZPACHO DE ACEITUNAS
SOPA DE HIERBAS Y ALMENDRAS.

PEPE RODRÍGUEZ



ACEITUNA MANZANILLA
ALCACHOFAS, CREMOSO DE HUEVAS Y CAVIAR.

RICARD CAMARENA
“PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA AL MEJOR JEFE DE COCINA DEL AÑO”

EL AÑO EN QUE LA ACEITUNA CAMBIÓ PARA SIEMPRE

Todos sabemos a qué sabe una aceituna ¿no? Pues no.

Señoras y señores, presten un poquito de atención porque mientras ustedes piensan que ya lo conocen todo, saben de esto y lo otro y nada es capaz de sorprenderles, el mundo está reinventándose una y otra vez.

Pero no se preocupen. Memoricen estas palabras:

La aceituna se está reinventando. Y lo está haciendo para poder convertir la aceituna de picar en la aceituna de disfrutar. Y lo vamos a hacer aquí. Porque somos líder mundial en producción y exportación.

Sí, sí, hablamos de esas cosas redondas (no se les ocurra referirse a ellas así) que tantas y tantas veces se ha llevado a la boca casi sin pensarlo, ahora son otro mundo. O-tro mun-do.

Resulta que 5 Chefs, a ver si les suenan, **Pepe Rodríguez, Ricard Camarena, Ramón Freixa, Pepa Muñoz y Diego Guerrero**, junto a Aceitunas de España, decidieron reinterpretar su concepto de la aceituna creando 5 nuevas recetas con la aceituna como protagonista.

El resultado fue tan espectacular que cada chef decidió retar a otros 5 colegas para que también desarrollasen su reinención de la aceituna, y claro, ya saben cómo funcionan estos challenges de internet, actualmente, hay más de 230 cocineros de nuestro país creando su reinterpretación de la aceituna.

Pero la cosa no queda ahí, ahora se han picado de verdad y están compitiendo por decidir cuáles son las 6 tapas ganadoras que representarán la nueva era de un alimento tan saludable y versátil en la cocina como la aceituna.

Si hubiesen tenido la suerte de haber asistido al evento en Platea que sirvió como pistoletazo de salida de esta nueva campaña de INTERACEITUNA, la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa, podrían haber probado el gazpacho de aceituna, los miméticos de hueso de aceituna o una maravillosa aceituna con alcachofas ecológicas creadas por nuestros prestigiosos chefs. Pero no se preocupen, aún están a tiempo de descubrir todas las recetas de nuestras principales variedades: Gordal, Hojiblanca, Manzanilla o Caceréña, cuando salgan a comer por ahí, antes de que alguien se lo cuente.

Descubran nuevas formas de servir la aceituna, nuevas texturas, nuevas tapas y nuevos platos. Un sinfín de posibilidades porque además en una aceituna se resumen los 4 sabores: dulce, salado, amargo y ácido.

Háganse un favor. No se lo pierdan.

www.aceitunasdeespaña.es

@AceitunasEsp



interaceituna
organización interprofesional de la aceituna de mesa