

Put **EUROPE** at your table

Have an
OLIVE
with Olives

DAY!
from **SPAIN**

El chef Alberto Astudillo y los cocineros Javier César Sanaicela, Raúl Sánchez y Shannon Dowling muestran su capacidad de maridaje

La gran acogida de Aceitunas Europeas en USA queda patente en la 'Summer Fancy Food'



**Summer
Fancy Food
Show**

Nueva York (30 de Junio, 2023). Nueva York ha celebrado -durante los días 25 y 27 de junio- una de las reuniones más esperadas para el sector *gourmet*: la **Summer Fancy Food**. La feria ha batido récord de asistentes un año más con un total de 33.0000 entre los que hemos encontrado expertos de alimentación, restaurantes y hoteles. Todos han quedado impactados con la creativa propuesta gastronómica de las [Aceitunas Europeas](#), la cual ha puesto en relevancia la **versatilidad y calidad** del producto.

La aceituna es uno de los alimentos más valorados dentro de la gastronomía europea, y encaja perfectamente en la cocina de USA. La gran aceptación de este alimento queda de manifiesto en la cada vez mayor demanda de aceitunas españolas por parte de estadounidenses que ya suma 181 millones de euros al año, según los últimos datos del Instituto de Comercio Exterior (ICEX).

En este reconocido encuentro, [Aceitunas Europeas](#) ha mostrado a los profesionales de HORECA, a través del chef de referencia Alberto Astudillo, la gran capacidad de maridaje de este alimento milenario y su elevada polivalencia con sus sabores básicos por medio de una original propuesta. Este año, a través de una variedad de productos el chef Alberto Astudillo, junto a tres reconocidos cocineros en USA, han creado tapas en el momento, tanto saladas como dulces, amargas o ácidas, poniendo de relieve la versatilidad y calidad de las aceitunas europeas. Asimismo, ofrecieron tres aliños y tres

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the European Research Executive Agency (REA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.



WORLD #1 SELLER



**CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION**

**THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
A HEALTHY LIFESTYLE.**

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**

Put **EUROPE** at your table

Have an
OLIVE
with Olives

DAY!
from **SPAIN**

recetas con las que mostraron la calidad del producto a través de la gastronomía española. Unas maravillosas croquetas rellenas de manzanilla y alioli de queso de cabra, fueron las protagonistas a la hora de inaugurar el pasado domingo esta feria neoyorkina de la mano del cocinero español, Julio César Sanaicela.

Porque este alimento mediterráneo realza el sabor de alimentos como el *steak*, los huevos Benedict, la pasta o el pollo, entre muchos otros, es un aliado perfecto para cualquier comida, y actúa como un ingrediente armonizador y potenciador en infinidad de platos típicos de esta zona de Nueva York como *Chicken & Waffles*, *Bagels*, *Hot Gogs* o las tradicionales hamburguesas. Será una experiencia culinaria única a través de la cual los chefs y profesionales del sector de la restauración podrán conocer en persona lo que significa “Poner Europa en tu mesa”, mensaje de la campaña en EE UU “Europa en tu mesa con Aceitunas de España”, impulsada por la **Interprofesional de la Aceituna de Mesa (Interaceituna)** y apoyada por la **Unión Europea**.

Aceitunas Europeas también estuvo presente en la feria de alimentación más grande de Chicago: **NRA Show** que se celebró entre los días 20 y 23 de mayo de 2023. Más de 40 sectores del mundo de la restauración, hoteles y alimentación, procedentes de 100 países se reunieron durante cuatro días en un *show* donde la aceituna fue la gran protagonista. Se organizó un stand donde el prestigioso cocinero **Alberto Astudillo** realizó deliciosas degustaciones para dar a conocer la versatilidad de la aceituna de mesa y demostrar sus posibilidades culinarias.

Estas acciones de promoción se enmarcan dentro de la campaña “*Europe at your table with Olives from Spain*”, impulsada por la **Interprofesional de la Aceituna de Mesa (Interaceituna)** y apoyada por la **Unión Europea**, para aumentar el conocimiento sobre los beneficios de consumir aceitunas europeas en el mercado estadounidense.

USA es el principal mercado para las aceitunas producidas en Europa, al importar aceitunas por valor de 427 millones de dólares en 2020. Esto significa que más del 79% de las aceitunas que los estadounidenses consumieron ese mismo año procedieron de países que forman la **Unión Europea**.

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the European Research Executive Agency (REA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.



WORLD #1 SELLER



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
A HEALTHY LIFESTYLE.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Put **EUROPE** at your table

Have an
OLIVE
with Olives

DAY!
from **SPAIN**

Sobre INTERACEITUNA

INTERACEITUNA es la Organización Interprofesional de Aceituna de Mesa reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente que agrupa a todas las organizaciones que representan al sector, tales como ASAJA, ASEMESA, COAG, Cooperativas Agroalimentarias y UPA. Fue creada para implementar programas y actividades de interés general, difundir el conocimiento de la aceituna de mesa española y realizar programas de investigación y desarrollo sobre diversas técnicas de producción.

CONTACTO

Arantxa Noriega

arantxa.noriega@thetacticsgroup.com

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the European Research Executive Agency (REA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.



WORLD #1 SELLER



**CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION**

**THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
A HEALTHY LIFESTYLE.**

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**

