

Put **EUROPE** at your table

Have an  
**OLIVE**  
with Olives

**DAY!**  
from **SPAIN**

El chef Alberto Astudillo muestra las versiones más sorprendentes de este alimento

## Las camaleónicas Aceitunas Europeas conquistan la 'Winter Fancy Food' de USA



Las Vegas (25 de enero, 2024). Las Vegas ha acogido -durante los días 21 y 23 de enero- una de las ferias más esperadas entre los expertos de la cocina *gourmet*: la 48ª edición de **Winter Fancy Food Show**. El encuentro ha reunido a miles de profesionales, entre ellos, gurús de la alimentación, restaurantes y hoteles, y a 1.200 empresas que han presentado sus productos gastronómicos. Los allí presentes se han sorprendido por la gran cantidad de platos que pueden realizarse con las [Aceitunas Europeas](#), gracias a su carácter camaleónico en la cocina (versatilidad), y a su enorme variedad y calidad.

En este evento de Las Vegas, el chef de referencia, **Alberto Astudillo**, ha dejado constancia que las **Aceitunas Europeas** tienen alta capacidad de maridaje ya que combinan perfectamente con otros alimentos por sus diferentes sabores básicos: dulce, salado, amargo y ácido. Y en esta polivalencia, el chef ha ofrecido a los asistentes cuatro aliños y tres recetas que han sorprendido por su excelente sabor y cualidades culinarias.

Entre las recetas, Astudillo ha elaborado un 'Tiradito de Salmón', realizado con leche de tigre y carbón de aceitunas **Hojiblanca**. Ha sido uno de los platos protagonistas junto a

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**

la 'Ensaladilla de Patatas y Cangrejo', creación muy especial porque ha venido acompañada de una espuma de aceitunas **Manzanilla Rellena**.

El 'Tartar de **Aceitunas Manzanilla**', con tomate rosa, aguacate y menta también ha causado gran aceptación entre los comensales por su sabor, frescura y originalidad.

A esto hay que añadir los aliños elaborados por Astudillo que han sido muy comentados por los expertos del sector. Han sorprendido las cuatro creaciones: el aliño creado con aceitunas **Manzanilla**, curry verde, tomate Cherry, miel y salsa de soja; el realizado con **Manzanilla Rellena** con coliflor morada, zanahorias, pepinillos jalapeños y salvia; el de aceitunas **Hojiblanca**, pimentón de la Vera, chipotle en adobo, remolacha y granada y el elaborado con Aceitunas **Gordal**, gilda de boquerones y **Gordal Rellena** de queso manchego al vino.

En definitiva, la **Winter Fancy Food** se ha convertido en un encuentro culinario único en el que chefs y profesionales del sector de la restauración pueden conocer en persona el mensaje de la campaña: "*Europe at your table with Olives from Spain*", impulsada por la **Interprofesional de la Aceituna de Mesa (Interaceituna)**, apoyada por la **Unión Europea**, y creada para dar a conocer las aceitunas entre el público estadounidense.

La gran aceptación de **Aceitunas Europeas en USA** se pone de manifiesto en la cada vez mayor demanda de aceitunas españolas por parte de estadounidenses que ya suma 196,7 millones de dólares al año, según los últimos datos del Instituto de Comercio Exterior (ICEX). **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 consumen los estadounidenses proceden de la **Unión Europea**.

### 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 producción.

#### CONTACTO

Arantxa Noriega

[arantxa.noriega@thetacticsgroup.com](mailto: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

