



***I SALÓN
DE LOS
MEJORES
ACEITES
VIRGEN
EXTRA***

*INFORME
DE
REPERCUSIONES
EN
PRENSA*

MARZO DE 2013



I Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra
OLIPREMIUM

INFORME DE REPERCUSIONES EN PRENSA

Madrid, 12 de marzo de 2013.- Pasados 22 días desde la celebración del Salón OLIPREMIUM procedemos al envío de un **primer informe** de las repercusiones que hemos podido detectar hasta la fecha en los diferentes medios de comunicación.

En primer lugar se relacionan por orden cronológico los distintos reportajes y artículos. En negrita figura la fecha(aa/mm/dd) seguida del nombre de la cabecera. A continuación, el título de la información y una breve descripción de la misma.

Finalmente se incluye un anexo con la recopilación de textos, artículos y reportajes.

Debido a la distinta periodicidad de los medios, sobre todo los impresos, estimamos que seguirán apareciendo artículos y noticias en las semanas sucesivas, que serán recogidas en un segundo y definitivo informe.

RELACIÓN DE MEDIOS Y ARTÍCULOS

130206_FOODS FROM SPAIN: "Opremium Presents Best Spanish Olive Oils". Artículo en inglés firmado por Adrienne Smith anunciando la convocatoria del Salón.

130207_ANDALUCÍA GASTRONÓMICA: "Olipremium, I Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen". Nota anunciando el evento, en la que se cita como fuente el diario Siglo XXI.

130207_DIARIO EL ECONOMISTA: "I Salón de los mejores aceites". Módulo de texto anunciando la celebración del Salón, en la sección gastronómica firmada por Ana Marcos.

130207_SABOR MADRID: "Madrid acogerá el primer Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen de España". Nota previa en el espacio web dedicado a los acontecimientos gastronómicos de la capital.

130207_MARENOSTRUM GOURMET: "El I Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra de España". Noticia previa sobre la convocatoria del Salón.

130207_OIDO CHEF: "Olipremium, Primer Salón del aceite Extravirgen. Madrid 2013". Nota informativa con fotos para anunciar el evento en el portal de tendencias dirigido a profesionales de la cocina.

130208_GASTRONOMÍA Y CÍA: "Olipremium 2013". Artículo anunciando la muestra y su programa de contenidos.

130208_ÓLEO: "Olipremium celebra su primera edición el 18 de febrero en Madrid". Texto en el que se anuncia el Salón.

130208_RADIO GOURMET: "En Madrid, el 18 de febrero: Olipremium". Artículo largo en la web del canal radiofónico para anunciar la convocatoria del evento.

130209_DIARIO SIGLO XXI: "Olipremium: Primer salón del aceite extravirgen". Completo artículo de Jaime Ruiz de Infante anunciando la muestra y explicando sus contenidos.

130209_LA SEMANA VITIVINÍCOLA: "Cita con las joyas del olivar en el primer salón Olipremium". Detallado texto anunciando el Salón y sus coordenadas en la popular publicación sectorial dirigida por Salvador Manjón.

130212_DIARIO DE VINOS: "Aceites Arzuaga, presentes en Olipremium". Texto informando de la presencia de la firma Arzuaga entre los expositores del Salón.

130213_ESRADIO/TABERNA CHIC. Anuncio del Salón y sus contenidos en el espacio gastronómico del magazine ES LA MAÑANA.

130213_TEINTERESA/COMUNIDAD DE MADRID: "Olipremium acogerá a chefs y restauradores que analizarán lo último en aceites de oliva virgen extra". Reproducción teletipo de Europa Press.

130213_EUROPA PRESS: "Olipremium acogerá chefs y restauradores que analizarán lo último en aceites de oliva virgen extra". Amplio teletipo distribuido por la agencia a sus medios suscritos. Anuncio del salón, su razón de ser y los objetivos de los organizadores.

130213_LA VANGUARDIA.COM: "Olipremium acogerá a chefs y restauradores que analizarán lo último en aceites de oliva virgen extra". Amplio texto anunciando el Salón, tomando como fuente Europa Press.

130214_COCINA.ES: Olipremium". Nota previa anunciando la convocatoria.

130214_DIARIO DE GASTRONOMÍA: "Olipremium, los mejores virgen extra con los mejores cocineros". Texto anunciando la celebración del encuentro.

130214_GASTRONOMÍA ALTERNATIVA: "Olipremium, primera gran cita con las joyas del olivar". Reproducción íntegra de la nota de prensa previa distribuida por la organización, en la visitada publicación online que dirige Miquel Sen.

130214_GUÍA PEÑÍN: "Aceites Arzuaga, presentes en Olipremium". Amplio artículo anunciando la participación de la firma Arzuaga en la muestra.

130214_LIBERTAD DIGITAL/CHIC: "Madrid, capital del oro líquido". Texto firmado por Alberto Fernández anunciando la convocatoria.

130214_PROENSA.COM: "Olipremium, I Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra". Artículo largo en el que se anuncia la celebración del evento, así como sus antecedentes y contenidos.

130214_VINOS Y RESTAURANTES: "Nace Olipremium, el primer salón dedicado al aceite". Información previa, anunciando el encuentro y sus contenidos en la cabecera gastronómica de Curt Ediciones.

130214_MANDIC PLACE: "Olipremium, el Salón del Aceite de Oliva Virgen Extra". Amplio anuncio de la convocatoria en el web site de esta tienda online especializada en jamones ibéricos y aceites virgen extra.

130216_ABC PUNTO RADIO/MESA Y DESCANSO. Intervención durante 15 minutos de Enrique Calduch y José Ramón M. Peiró en el programa conducido por Mar Romero.

130216_CRÓNICA NORTE: "Olipremium, el Salón del Aceite de Oliva Virgen Extra". Texto en el que se anuncia la celebración del Salón y su programa de contenidos.

130217_MERCADOS DEL VINO Y LA DISTRIBUCIÓN: "Olipremium acogerá a chefs y restauradores que analizarán lo último en aceites de oliva virgen extra". Texto anunciando el evento.

130217_METRÓPOLI: "Los tesoros del olivar, al alcance de la mano". Anuncio de la convocatoria en el semanario de ocio y espectáculos del diario EL MUNDO.

130218_EURO MUNDO GLOBAL: "I Salón de los mejores aceites vírgenes extra Olipremium". Reseña del salón firmada por Quino Moreno en este portal dirigido al conjunto de países de habla hispana.

130218_EL BLOG DE INÉS ORTEGA: "Aceite Marqués de Griñón presente en Olipremium". Texto sobre la participación la firma de Carlos Falcó en el blog de la conocida escritora gastronómica.

130218_INDISA: "Aceite Marqués de Griñón presente en Olipremium junto a los mejores aceites de oliva virgen extra de España". Texto dando cuenta de la participación en la muestra de los aceites de Carlos Falcó.

130219_EFEAGRO: "Nace 'QV Extra', sello de calidad de alta gama para el aceite". Amplia información sobre el salón con especial incidencia en la nueva marca de calidad. Distribuida a sus medios suscriptores.

130219_ABC PUNTO RADIO/PROTAGONISTAS DE MADRID. Reseña radiofónica del Salón en el magazine presentado por Goyo González.

130219_ABC.ES: "Nace un sello de calidad de alta gama para el aceite de oliva virgen extra". Amplia crónica del Salón con fotos y con información de la agencia EFE distribuida en mismo día 18 de febrero.

130219_EL PAÍS/GASTRONOTAS DE CAPEL: "Aceite, ¿de qué añada? Amplia crónica de José Carlos Capel, planteando el tema de la fecha de envasado en la etiqueta. Cierta polémica en los 67 comentarios subsiguientes.

130219_MORATALLA.COM: "Olipremium, 1er Salón de los Aceites Virgen Extra". Reseña del salón con fotos de Firo Vázquez y acto de apertura.

130219_OLIVARAMA: "La exclusividad de un salón Virgen Extra". Extensa crónica de OLIPREMIUM firmada por Vanesa López.

130219_SOBREMESA.ES: "I Edición de Olipremium". Reseña del salón firmada por Raquel Pardo.

130219_INFAOLIVA: "Nace QV Extra, un sello de calidad de alta gama para el aceite de oliva". Completo reportaje del Salón, con declaraciones de varios expositores, en la publicación de la Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva.

130219_YOCOMO.NET: "Olipremium, I Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen". Amplio artículo de Eva Martín Escobar en el que se anuncia la celebración del Salón.

130220_ÓLEO: "Olipremium culmina con éxito su primera edición". Crónica de la jornada en la conocida revista sectorial.

130220_REVISTA GASTRÓNOMO: "Firo Vázquez en Olipremium". Reseña del salón, destacando la presencia del cocinero murciano.

130220_RADIO CADENA LIBERTAD/ESPAÑA 13 HORAS. Intervención de Enrique Calduch haciendo la crónica del evento en el programa realizado por Juan Manuel Madrigal " Maíto".

130220_VEREMA.COM: "Olipremium cierra con éxito su primera edición". Completa crónica (con fotos) del acontecimiento en la publicación gastronómica digital dirigida por José Luis Contreras.

130220_VINOS Y RESTAURANTES: "Olipremium cierra con éxito su primera edición". Completa crónica (con fotos) del acontecimiento en la publicación digital de la revista.

130221_CON MUCHA GULA: "Olipremium, el escaparate de los mejores aceites de oliva virgen extra". Extensa crónica (con fotos) firmada por Fernando Sedeño sobre el desarrollo del salón.

130221_REVISTA MERCACEI: "Más de 700 profesionales se dan cita en Olipremium". Amplio reportaje del salón con una foto.

130222_PROENSA.COM: "Olipremium: se presenta el nuevo sello de calidad QVExtra". Reportaje (con foto) de Mara Sánchez dando cuenta del Salón y de la presentación de la marca de calidad.

130222_INFOCALIDAD: "Máxima garantía de calidad para el aceite de oliva con el nuevo sello QV Extra". Reproducción íntegra de un teletipo de EFE con amplia información sobre el desarrollo de la muestra.

130223_DIARIO CÓRDOBA: "Aceites del Siglo XXI". Columna firmada por Manuel Piedrahita con referencias a OLIPREMIUM.

130223_GESTIONA RADIO/COMER CON LOS OJOS. Intervención de José Ramón M. Peiró relatando el Salón en el programa dirigido por Carmen Gonzáles Llanos. Dos emisiones consecutivas: 23 y 24 de febrero de 2013.

130225_RNE/RADIO EXTERIOR: Apertura del espacio radiofónico semanal "Paisajes y Sabores" con cinco minutos dedicados al Salón por la periodista gastronómica Eva Celada.

130225_GASTRÓPOLIS/DIARIO EL MUNDO: "¡Extra! Lo último de aceites de oliva virgen". Amplia crónica con fotos firmada por Raquel Castillo en el blog gastronómico del rotativo. Acceso desde la página principal de "elmundo.es" durante el día de su publicación.

130227_ALFA EDITORES: "La asociación QV Extra aportará sello de calidad a los productores españoles de aceite". Crónica del Salón con hincapié en la presentación del sello de calidad.

130301_SOBREMESA: "Nace Olipremium: Las joyas del olivar". Reseña del Salón en la primera de las revistas gastronómicas del país.

130301_VINUM/MI VINO: "El Salón de los Mejores Aceites". Módulo de texto con reproducción del logotipo, en el número de marzo de la cabecera de vinos y gastronomía dirigida por Cristina Alcalá.

130304_MARIDAJE GOURMET Y MÁS: "Olipremium: El salón del zumo de oliva gourmet". Amplia crónica del Salón (con fotos) firmada por Segundo López Soria.

130308_STROGONOFF: "Castillo de Canena Ahumado Picual y Verde Esmeralda, joyas del I Salón Olipremium". Reportaje con fotos firmado por María Forcada en la reconocida cabecera online.

RECOPIACIÓN DE TEXTOS

130206_FOODS FROM SPAIN:

"Olipremium Presents Best Spanish Olive Oils"

http://www.foodsfromspain.com/icex/cda/controller/pageSGT/0,9459,35868_6863956_6932764_4654336_0,00.html

FOODSfromSPAIN

News | Blogs | Food Talks | Food Calendar | Newsletter

Search...

ICEX

HOME

SPAIN & REGIONS

DOING BUSINESS


CHEFS & TRAINING

PRODUCTS & RECIPES

SHOP, TRAVEL & DINE

FOODPEDIA

Back



Spanish olive variety for making olive oil. @ICEX_

18 Feb 2013
Hotel Intercontinental Madrid
Madrid
Spain

Food Calendar

Olipremium

Olipremium is ready to launch this February 18th, 2013. This daylong event will highlight some of the best **extra virgin olive oils in Spain**. This country is the number one producer of these wonderful products, which are used in both its most traditional dishes and haute cuisine. The purpose of this new event is to provide the framework for these excellent products and showcase their wonderful characteristics.

The *Salón*, which will take place in the Madrid Hotel Intercontinental, is directed towards a public made up of some of the country's finest chefs and restaurateurs, as well as gourmet stores, delicatessens, distributors, retail centers, the press and other food industry professionals.

The act will be opened by famed **Madrid-based chef Paco Roncero**, a staunch supporter of these products.

In addition to extra virgin olive oils, Olipremium will feature other top-quality gastronomic products including **iberico ham, wines, cecina, cheeses** and other **foods**.


Email | Print

Tags

Spanish Cuisine
Olive Oil Mills
Trade Companies
Olive Oil
Extra Virgin Olive Oil
Olives for Olive Oil

SHARE


Email | Print



SPAIN GOURMETOUR

Magazine

Nº 85 May - August 2012



Welcome to SPAIN BUSINESS

WINE IN SPAIN

About Us | Privacy Policy | Legal Terms | Contact Us | RSS | Site Map

All Rights Reserved: ICEX © 2011

130207_ANDALUCÍA GASTRONÓMICA:

"Olipremium, I Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen"

<http://www.andalucia-gastronomica.es/actividades/noticia-gastronomica-olipremium-primer-salon-del-aceite-extravirgen-07022013>



Ha nacido Olipremium, el Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España, concebido como un escaparate a la altura de una de las grandes joyas de la despensa española y del esfuerzo que viene desplegando en los últimos años una nueva generación de elaboradores comprometidos con la máxima calidad del producto...

Por qué es necesario el salón

El aceite de oliva virgen extra, del que nuestro país es el primer productor mundial, está reconocido como uno de los tesoros de la gastronomía de todos los tiempos. La comunidad científica internacional hace ya muchos años que alcanzó pleno consenso sobre los valores salutíferos y nutricionales del zumo de la aceituna, considerado como un pilar de la dieta mediterránea y como uno de los ingredientes básicos de la cocina española de vanguardia que, de la mano de chefs como Ferran Adrià, ha revolucionado el universo culinario internacional en los últimos veinte años.

Sin embargo, diversas características estructurales de un sector productor dominado por unas pocas grandes empresas y con escasas oportunidades de valor añadido para los pequeños y medianos elaboradores han impedido que el aceite de oliva virgen extra alcance la visibilidad que le corresponde por derecho propio en la cima de la gastronomía española, a la altura de otros de nuestros productos de máximo prestigio, como el vino o el jamón ibérico.

Por todo ello ha llegado el momento de que los mejores aceites vírgenes del país dejen de ocupar un espacio secundario -o de mero convidado de piedra- en los numerosos certámenes gastronómicos que se celebran anualmente en España. Eso es precisamente lo que proponen los organizadores del salón: un foro en el que los mejores aceites son los únicos protagonistas y un punto de encuentro con los colectivos profesionales que intervienen en la cadena de valor del producto.

A quién va dirigido

Desde los mejores cocineros y restauradores del momento hasta las tiendas gourmet y de alta gastronomía, desde los primeros medios de comunicación del país -prensa, radio, televisión- hasta los distribuidores, centrales de compra y consumidores finales cualificados, seleccionados entre los clubes gastronómicos y de cata, las escuelas de hostelería y sumillería o los clientes finales de los principales comercios gourmet y delicatessen.

Desarrollo del salón

En el acto de apertura, el reconocido chef Paco Roncero, uno de los más comprometidos en la defensa de los aceites de calidad, encabezará un grupo de cocineros de primera línea que materializarán con su presencia la necesaria alianza entre el aceite virgen extra y la cocina española de vanguardia.

Además de los principales aceites virgen extra, el Salón dará acogida a algunos productos gastronómicos de gama alta, como jamón ibérico, vinos, cecina, quesos escogidos, salazones...

Fuente: [DIARIO SIGLO XXI \(http://www.diariosigloxxi.com/texto-diario/mostrar/95673/olipremium-primer-salon-del-aceite-extravirgen\)](http://www.diariosigloxxi.com/texto-diario/mostrar/95673/olipremium-primer-salon-del-aceite-extravirgen)

Gestión Empresarial Gourmet

Una apuesta por la gastronomía más reconocible y sin extravagancias

Tras La Kitchen, el chef Xavier Márquez repite experiencia en el antiguo Amparo

Ana Marcos MADRID

Uno de los restaurantes que se suman a la oleada de aperturas que ha habido este otoño en la capital. Aunque lo más especial que tiene No a primera vista es su ubicación. Y no porque se encuentre en pleno Barrio de Salamanca y en uno de los callejones más *chic* de la ciudad. El motivo es que se ubica donde hace años estaba El Amparo que, gestionado por la gran Carmen Guasch, fue uno de los santuarios de la alta cocina en Madrid. Aunque ahora parezca mentira, en sus comienzos el callejón no estaba ni asfaltado, pero entrar en esa casa de tres alturas era un privilegio para la vista —era precioso— y el paladar.

Un espacio en blanco y negro

Tras algunos avatares de aperturas fallidas, parece que este No ha llegado para perdurar. Afortunadamente han tenido el buen gusto de preservar la estructura original, con ese lucernario y las vigas vistas, aunque lo han despojado de cualquier adorno para dejar un espacio en blanco y negro. No nace con una filosofía inconformista y, como tal, el artista Javier Arce ha ilustrado algunas de sus paredes con hitos históricos de rebeldía en figuras como el político y homosexual Harvey Milk, Rosa Parks en su autobús o la aviadora Amelia Earhart.

Una atmósfera conectada con la filosofía del chef Xavier Márquez que dice "no" a las extravagancias en cocina. Con experiencia anterior

Restaurante No

Callejón de Puigcerdá, 8 (Callejón de Jorge Juan) Madrid. Tel: 914316456. Cierra domingos y lunes noche. Parking cercano. Terraza de invierno. Aparcacoches. www.norestaurant.es



ELECONOMISTA

El Menú

Primero: Parrillada de vegetales con queso de cabra
Segundo: Chipirones a la sartén con aceite de boletus
Postre: 'Crème brûlée' de naranja
Precio medio: 35 euros

en fogones internacionales y tras abrir en Madrid La Kitchen, inaugura este No en el que apuesta por una carta muy actual que toca to-

dos los palos sin comprometerse y que recorre un mapa ya conocido: atractivas entradas, ensaladas, algún *risotto*,... sin que falten los toques japoneses y una buena hamburguesa. Todo ello basado en la bondad de las materias primas.

Así, nos encontramos con preparaciones como unas crujientes alcachofas fritas con pimientos, tartar de atún rojo, huevos rotos con patatas y jamón de bellota o mejillones a la marinera. Entre los segundos, cuatro pescados y otras cuatro carnes, desde una lubina salvaje al horno a un jarrete de cordero.

No falta una selección de *sushis* cortados por una de las primeras *sushi-woman* de España (para escándalo de puristas). Golosos postres como por ejemplo un buenísimo *brownie* de chocolate con helado de vainilla.

Divertida terraza de invierno en uno de los enclaves más *in* de la ciudad, perfecta para ver y dejarse ver. En definitiva, un lugar ideal para tomar una copa de sobremesa o pedir algo de su *Pica pica* marca *España*, ya que mantienen abierta la cocina desde las doce del mediodía hasta la medianoche.

La Cata

PORTIA PRIMA 2010

B. Portia/ D.O. Ribera del Duero

PVP recomendado 15 €

Calificación 9

A. M. Un vino multipremiado —la última vez ha sido medalla de oro en los Premios Cinve—, que se elabora en la impresionante bodega que Norman Foster construyó para el Grupo Faustino en tierras burgalesas. Elaborado con tinta fina 100 por cien procedente de pagos de bajo rendimiento, es un vino que destila tonos de juventud. Carnoso, potente y elegante, rebosante de notas a fruta madura, es ideal para para asados de cordero y platos con trufa negra.



Un libro original y diferente sobre el pan y su elaboración

A. M. MADRID

La calidad del pan, tanto tiempo subestimada y olvidada, está en auge y surgen profesionales dispuestos a reivindicar su calidad. Editorial Everest ha publicado *Panes Creativos* que, escrito por el periodista Alvaro Castro y el maestro panadero Daniel Jordá, recoge recetas de panes tradicionales y creativos, desde el *bríoche* al pan de centeno y frutos secos, de canela y miel o candeal. También informa sobre harinas, trucos, consejos, maridajes (con platos, vinos, otros productos), anécdotas, harinas, masa madre y redes sociales de referencia.

Los mejores sabores de nuestro país

13,00 Hoy souvenirs de España

18,00 Caba de los mejores vinos

21,00 Cava reseñados en un restaurante con Soler

Repsol

Guía Repsol

Todavía te queda mucho por conocer del lugar que ya conoces.

Olipremium, I Salón de los mejores aceites de oliva virgen extra

A. M. MADRID

Acaba de nacer este interesante Salón que será fiel testigo de la revolución que experimenta hoy el mundo del aceite de oliva en nuestro país. Olipremium, que se celebrará el 18 de febrero en el Hotel Intercontinental de Madrid, será un escaparate de los mejores aceites de oliva y de una nueva generación de elaboradores comprometidos con la calidad. España es primer productor mundial de aceite, una de las grandes joyas de la gastronomía y un tesoro a preservar. El Salón también acogerá *stands* de productos gastronómicos de alta gama.

130207_SABOR MADRID:

"Madrid acogerá el primer Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen de España"

<http://www.sabormadrid.es/noticias-hosteleria/enero-2013/olipremium-en-el-hotel-intercontinental-de-madrid.php>



NOTICIAS: Enero 2013



Madrid acogerá el primer Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España

Jueves, 7 de Febrero de 2013
sabormadrid

El **18 de febrero** se celebra en el Hotel **InterContinental de Madrid**, bajo el nombre de **Olipremium, el primer Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España.**



Este producto, del que en España somos los mayores productores a nivel mundial, es un pilar básico de la dieta mediterránea y disfruta de una nueva generación de elaboradores que apuestan por la máxima calidad del producto.

Con este argumento, y gracias a la repercusión mundial de la que el aceite de oliva virgen extra disfruta de la mano de la cocina española de vanguardia y de cocineros como Ferrán Adrià o **Paco Roncero**, se celebra Olipremium. Este último cocinero, como reconocido fiel defensor de los aceites de calidad, **encabezará la presencia de chefs de primera línea en el salón.**

Además de los principales aceites virgen extra, el Salón dará acogida a algunos productos gastronómicos como jamón ibérico, vinos, cecina, quesos o salazones.

130207_MARENOSTRUM GOURMET:

"El I Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra de España"

<http://marenostrumgourmet.com/modules/prestapress/content.php?id=34>



USD EUR GBP

Su cuenta Conectar

Confirmar Mi Cesta (Vacía)

Inicio Categorías Marcas Contacto

Buscar

Etiquetas: Calidad Certificada JA Producto Natural Venta Responsable DOP Huelva Sin Gluten D.O. Dehesa Extremadura Hecho a Mano Sin Lactosa

Inicio > Noticias > El I Salón de los mejores Aceites Virgen Extra de España: Olipremium

EL I SALÓN DE LOS MEJORES ACEITES VIRGEN EXTRA DE ESPAÑA: OLIPREMIUM 07/02/2013



I SALÓN DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE ESPAÑA
Presenta premios a los mejores aceites de oliva

Datos del evento:
Cuándo: El próximo Lunes 18 de Febrero
Dónde: los Salones Plata Albéniz del Hotel Intercontinental de Madrid, en el Paseo de la Castellana, 49.
Horario: de 12:00 a 15:00 horas por la mañana y de 17:00 a 21:00 horas por la tarde

El salón:
El reconocido chef **Paco Roncero**, llevará a cabo el acto de apertura por motivos obvios, uno de los más comprometidos en la defensa de los aceites de calidad, junto a él un grupo de cocineros de primera línea apoyarán la necesaria alianza entre la cocina de vanguardia y el "oro líquido"

También podrán encontrarse algunos productos gastronómicos delicatessen, como jamón ibérico, vinos, cecina, quesos escogidos, salazones...

Un salón para todos:
Los más destacados restauradores y cocineros, las tiendas delicatessen y gourmet, los distribuidores y consumidores exigentes, aquellos seleccionados en clubes gastronómicos y de catas, sumilleres, escuelas de hostelería todos ellos acompañados por los medios de comunicación de todo el país; prensa, radio y televisión. La "flor y nata del mundo gastronómico".

Publicado en Eventos Gastronómicos

130207_OIDO CHEF:

"Olipremium, Primer Salón del aceite Extravirgen. Madrid 2013"

<http://oidochef.blogspot.com.es/2013/02/olipremium-primer-salon-del-aceite.html>

Oido Chef

Plataforma Gastronómica de tendencias, noticias, recetas y eventos gastronómicos...

| | | | | | | |
|----------------------|-----------------------------|----------------|----------------------|--------------|-----------------------|--------------------------|
| Inicio | QUÉ ES OÍDO CHEF | QUIENES SOMOS | CON QUIEN TRABAJAMOS | BABY GOURMET | ASESORÍA GASTRONÓMICA | MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
| BABYSHOWER | CURSO DE AUXILIAR DE COCINA | PERUANITOS ORG | GALERÍA | VIDEOS | PUBLICIDAD | CONTACTO |
| TRABAJA CON NOSOTROS | | | | | | |

TRANSLATE

Select Language ▼

Olipremium Primer Salón del aceite Extravirgen Madrid 2013



Uno de los **productos gastronómicos** que caracterizan los sabores de las **recetas gastronómicas** de los **chefs españoles** es el **aceite de oliva**, producto estrella que está dividido en diferentes graduaciones que poseen diferentes sabores, aromas y matices, características que son aplicadas a las muchas formas de entender las diferentes creaciones culinarias en la mayoría de **restaurantes** por los **gourmets**.

Una de las graduaciones es el aceite de oliva **extravirgen** que debemos que se obtiene de la primera prensada de la aceituna. El aceite se extrae de aceitunas maduras de entre seis y ocho meses, justo en el momento que contienen su máxima cantidad de aceite lo que suele ocurrir a finales de otoño. Las aceitunas se someten a una primera presión con el objeto de extraer su zumo; la calidad del aceite depende en gran medida del procesamiento posterior. Por esta razón los productores vigilan estos pasos con sumo cuidado. La calidad del aceite de oliva se juzga por sus propiedades organolépticas y por su contenido de ácidos grasos libres.

Por toda esta grandeza de los aceites de España de primera calidad se ha creado el primer salón del aceite extravirgen **Olipremium** que se celebrará el 18 de febrero en el Hotel Intercontinental de Madrid, donde se dispondrá de una exposición y una degustación de los mejores aceites de oliva.

Este **evento gastronómico** va dirigido a chefs y restauradores empresarios de los restaurantes actuales, si olvidarnos de la tiendas gourmets y centros gastronómicos de alta gastronomía. El chef líder que representará al resto de chefs de primera línea en el acto será **Paco Roncero** unos de personajes culinarios que más han defendido los aceites de España de calidad dentro de del vanguardismo con base de las recetas culinarias del momento. Pero el aceite no será el único producto que se presentará en el acto, también podremos disfrutar de buenos jamones y vinos. Conozcamos un poco más de los aceites aceite de oliva virgenextra en España.

130208_GASTRONOMÍA Y CÍA:

"Olipremium 2013"

<http://www.gastronomiaycia.com/2013/02/08/olipremium-2013/>



| Olipremium 2013



Hace unas semanas, cuando os hablábamos en noticias breves sobre la celebración de [Aulas Gourmet 2013](#) (recordad que será los días 18 y 19 de febrero en Madrid), comentábamos la tendencia actual de celebrar pequeños salones gastronómicos gourmet o 'Gastropetit', un sistema que favorece un contacto más cercano con los productores o los proveedores. Hoy queremos hablaros de otro salón monotemático que sigue esta línea, es el Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España, **Olipremium**.

Se trata de un nuevo evento cuya duración es sólo de una jornada, será el próximo 18 de febrero, de 12:00 a 15:00 horas y de 17:00 a 21:00 horas, en el Hotel Intercontinental de Madrid. **Olipremium 2013** es un pequeño salón dirigido a profesionales del sector, distribuidores, cocineros, tiendas gourmet, consumidores finales y prensa especializada, entre otros.

Como bien deja entrever el nombre de esta exposición, estarán representados un moderado número de los [mejores aceites de oliva virgen extra](#) que se elaboran en España, esta cita es la ocasión provocada para dar a conocer la última añada de las almazaras seleccionadas para este encuentro profesional.

Es también un escaparate para dar visibilidad a pequeños productores en los que prima la calidad y otorgar el protagonismo que merece un alimento natural, saludable y generoso con la cocina tradicional y de vanguardia, continuando con la necesaria promoción del auténtico [aceite de oliva virgen extra](#), tanto para la cocina doméstica como para la cocina profesional.

Junto a los aceites de oliva virgen extra, también se ofrecerán algunos productos gastronómicos que se podrán degustar, como quesos, jamón ibérico, salazones, vinos, etc. Destacar además que acudirán al **Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España**, varios de los cocineros más afamados de nuestro país, siendo [Paco Roncero](#) el anfitrión, posiblemente sorprendan a los asistentes con algunas demostraciones culinarias.

130208_ÓLEO:

“Olipremium celebra su primera edición el 18 de febrero en Madrid”

<http://dev.oleorevista.com/?p=341547>



INFORMACIÓN
ECONÓMICA
SECTORIAL



REVISTA GUÍA DE EMPRESAS PRECIOS EMPRESAS DOP I+D+I GESTIÓN MERCADO 

Sin categoría | 8 febrero, 2013, 2:45

Olipremium celebra su primera edición el 18 de febrero en Madrid

Autor: Oleo Revista

Oleo Digital.- Ha nacido Olipremium, el Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España, concebido como un escaparate a la altura de una de las grandes joyas de la despensa española y del esfuerzo que viene desplegando en los últimos años una nueva generación de elaboradores comprometidos con la máxima calidad del producto. Se celebrará en Madrid, el próximo 18 de febrero.

La inauguración correrá a cargo del chef Paco Roncero, uno de los más comprometidos en la defensa de los aceites de calidad, encabezará un grupo de cocineros de primera línea que materializarán con su presencia la necesaria alianza entre el aceite virgen extra y la cocina española de vanguardia.

Asimismo, va dirigido a cocineros y restauradores, hasta las tiendas gourmet y de alta gastronomía, desde los medios de comunicación del país, hasta los distribuidores, centrales de compra y consumidores finales cualificados, seleccionados entre los clubes gastronómicos y de cata, las escuelas de hostelería y sumillería o los clientes finales de los principales comercios gourmet y delicatessen.

Además de los principales aceites virgen extra, el Salón dará acogida a algunos productos gastronómicos de gama alta, como jamón ibérico, vinos, cecina, quesos escogidos, salazones, etc.



11-13 Junio 2013

Regístrese SIN COSTO

Revistas



**REVISTA
EN PAPEL**

130209_DIARIO SIGLO XXI:

"Olipremium: Primer salón del aceite extravirgen".

<http://www.diariosigloxxi.com/texto-diario/mostrar/95673/olipremium-primer-salon-del-aceite-extravirgen>



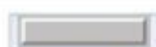
Olipremium: Primer salón del aceite extravirgen

El 18 de febrero, en el Hotel Intercontinental de Madrid, exposición y degustación de los mejores aceites de oliva.



Jaime Ruiz de Infante

Jueves, 7 de febrero de 2013, 11:24



Comentar

Ha nacido Olipremium, el Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España, concebido como un escaparate a la altura de una de las grandes joyas de la despensa española y del esfuerzo que viene desplegando en los últimos años una nueva generación de elaboradores comprometidos con la máxima calidad del producto.

Por qué es necesario el salón

El aceite de oliva virgen extra, del que nuestro país es el primer productor mundial, está reconocido como uno de los tesoros de la gastronomía de todos los tiempos. La comunidad científica internacional hace ya muchos años que alcanzó pleno consenso sobre los valores salutíferos y nutricionales del zumo de la aceituna, considerado como un pilar de la dieta mediterránea y como uno de los ingredientes básicos de la cocina española de vanguardia que, de la mano de chefs como Ferran Adrià, ha revolucionado el universo culinario internacional en los últimos veinte años.

Sin embargo, diversas características estructurales de un sector productor dominado por unas pocas grandes empresas y con escasas oportunidades de valor añadido para los pequeños y medianos elaboradores han impedido que el aceite de oliva virgen extra alcance la visibilidad que le corresponde por derecho propio en la cima de la gastronomía española, a la altura de otros de nuestros productos de máximo prestigio, como el vino o el jamón ibérico.

Por todo ello ha llegado el momento de que los mejores aceites vírgenes del país dejen de ocupar un espacio secundario -o de mero convidado de piedra- en los numerosos certámenes gastronómicos que se celebran anualmente en España. Eso es precisamente lo que proponen los organizadores del salón: un foro en el que los mejores aceites son los únicos protagonistas y un punto de encuentro con los colectivos profesionales que intervienen en la cadena de valor del producto.

A quién va dirigido

Desde los mejores cocineros y restauradores del momento hasta las tiendas gourmet y de alta gastronomía, desde los primeros medios de comunicación del país -prensa, radio, televisión- hasta los distribuidores, centrales de compra y consumidores finales cualificados, seleccionados entre los clubes gastronómicos y de cata, las escuelas de hostelería y sumillería o los clientes finales de los principales comercios gourmet y delicatessen.

Desarrollo del salón

En el acto de apertura, el reconocido chef Paco Roncero, uno de los más comprometidos en la defensa de los aceites de calidad, encabezará un grupo de cocineros de primera línea que materializarán con su presencia la necesaria alianza entre el aceite virgen extra y la cocina española de vanguardia.

Además de los principales aceites virgen extra, el Salón dará acogida a algunos productos gastronómicos de gama alta, como jamón ibérico, vinos, cecina, quesos escogidos, salazones...

130209_LA SEMANA VITIVINÍCOLA:

“Cita con las joyas del olivar en el primer salón Olipremium”

Cita con las joyas del olivar en el primer salón Olipremium

Se celebrará el 18 de febrero en Madrid y pondrá el foco de atención en las mejores elaboraciones virgen extra españolas

SEVI

Poner el foco de atención en los mejores aceites de oliva virgen extra de España, con este objetivo nace Olipremium, el Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España, concebido como un escape a la altura de una de las grandes joyas de la despensa española y del esfuerzo que viene desplegando en los últimos años una nueva generación de elaboradores, comprometidos con la máxima calidad del producto. Esta feria celebrará su primera edición el 18 de febrero de 2013, en Madrid (Hotel Intercontinental, Paseo de la Castellana, 49)

El aceite de oliva virgen extra, del que nuestro país es el primer productor mundial, está reconocido como uno de los tesoros de la gastronomía de todos los tiempos. La comunidad científica internacional hace ya muchos años que alcanzó pleno consenso sobre los valores salutaris y nutricionales del zumo de la aceituna, considerado como un pilar de la dieta mediterránea y como uno de los ingredientes básicos de la cocina española de vanguardia que, de la mano de chefs como Ferran Adrià, ha revolucionado el universo culinario internacional en los últimos veinte años.

Sin embargo, diversas características estructurales de un sector productor dominado por unas pocas grandes empresas y con escasas oportunidades de valor añadido para los pequeños y medianos elaboradores han impedido que el aceite de oliva virgen extra alcance la visibilidad que le corresponde por derecho propio en la cima de la gastronomía española, a la altura de otros de nuestros productos de máximo prestigio, como el vino o el jamón ibérico.

Único protagonista

Ha llegado el momento de que los mejores aceites vírgenes del país dejen de ocupar un espacio secundario (o de mero convidado de piedra) en los numerosos certámenes gastronómicos que se celebran anualmente en España. Eso es, precisamente, lo que proponen los organizadores del salón: un foro en el que los mejores aceites son los únicos protagonistas y un punto de encuentro con los colectivos profesionales que intervienen en la cadena de valor del producto.

En el acto de apertura, el chef Paco Roncero, uno de los más comprometidos en la defensa de los aceites de calidad, encabezará un grupo de cocineros de primera línea que materializarán con su presencia la necesaria alianza entre el aceite virgen extra y la cocina española de vanguardia. Además de los principales aceites virgen extra, el Salón dará acogida a algunos productos gastronómicos de gama alta, como jamón ibérico, vinos, cecina, quesos escogidos, salazones, etc. El salón está dirigido a profesionales: cocineros, distribuidores, centrales de compra... Más información en el teléfono 91 591 69 38.



130212_DIARIO DE VINOS:

"Aceites Arzuaga, presentes en Olipremium"

<http://www.diariodevinos.com/aceites-arzuaga-presentes-en-olipremium/>



Diario de Vinos

Diario de vinos, gastronomía y enología

[Home](#) [Catás para una crisis](#) [ENOTURISMO](#) [ACTUS VINUM](#)

[« VR Barrica de Via Romana »](#) [Las Bodegas en las Redes Sociales »](#)

ACEITES ARZUAGA, PRESENTES EN OLIPREMIUM

14 de febrero de 2013 | Autor: Redacción

www.diariodevinos.com

ACEITES ARZUAGA, PRESENTES EN OLIPREMIUM

La familia Arzuaga llevará los aceites de oliva de su nueva cosecha a la I edición del Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra.

Arzuaga 100% Cornicabra y Arzuaga 100% Arbequina, elaborados por la familia Arzuaga en la localidad de Noez (Toledo), estarán presentes en el **I Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra Olipremium**, que se celebrará el próximo **lunes 18 de febrero en el Hotel Intercontinental de Madrid**. El evento, -que congregará a cocineros, restauradores, tiendas gourmet, medios de comunicación, centrales de compra y consumidor final- nace con la intención de servir de punto de encuentro del sector con los colectivos profesionales que intervienen en la cadena de valor del producto.

El **Arzuaga 100% Cornicabra** pertenece a la DO de Aceite Montes de Toledo y obtuvo el primer premio del concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra Cornicabra de esta Denominación de Origen en la campaña 2010/2011, así como otros importantes reconocimientos a nivel nacional. Se elabora exclusivamente con la aceituna cornicabra, autóctona de la zona, y la segunda variedad española por superficie. Esta aceituna suele tener una maduración tardía, lo que le proporciona complejidad y equilibrio. El Arzuaga 100% Cornicabra es verde amarillento brillante. De aroma intenso, con notas de hierbas verdes, y tomate en rama sin madurar, floral y con notas tropicales. En boca es graso, untuoso, con buena acidez, sabroso, persistente y con mucha expresividad.

El aceite **Arzuaga 100% Arbequina** es un nuevo producto de la almazara de producción limitada procedente de olivos de la propia finca familiar. Para su elaboración se realiza una recogida temprana y la aceituna se molitura en el día, realizando la extracción en frío. Es de color verde y aroma afrutado con recuerdos de manzana, planta de tomate y almendra. En boca posee ligeros matices de amargor y picantes muy equilibrados.

Los aceites de Arzuaga solamente se elaboran con las aceitunas procedentes del vareo, método empleado normalmente en la recolección de los frutos una vez que han alcanzado el punto de maduración adecuado, y nunca con aquellas que han caído al suelo como consecuencia de una maduración temprana.

Durante el proceso productivo se compaginan la tradición con las técnicas más avanzadas, y en ningún caso se permite que la temperatura exceda los 27°C. Los depósitos de acero inoxidable que hay en la almazara de la empresa guardan aceite hasta el momento de su comercialización.

Los ACEITES ARZUAGA se elaboran en la finca Los Olivos que la familia Arzuaga tiene en la localidad toledana de Noez en una extensión de 150 hectáreas y en la que se encuentran más de 7.500 olivos de 300 años, la mayor parte de la variedad cornicabra.

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO lleva el nombre de la familia que la creó a principios de los años 90. La Finca La Planta cuenta con más de 1.500 hectáreas, de las que 89 están dedicadas al viñedo. Se trata de una reserva de caza donde la familia Arzuaga, cría y cuida ciervos y jabalíes. El cuidado y el respeto por la flora y fauna de la zona son sus valores más destacables.

HOTEL & SPA ARZUAGA es pionero en España en enoturismo. Con una calificación de cinco estrellas, el hotel cuenta con 53 habitaciones dobles, 26 ejecutivas, 7 junior suites, 3 suites con salón, 1 suite Premier y una Gran Suite Arzuaga. Su SPA está especializado en tratamientos terapéuticos y estéticos de vinoterapia.

Bodega Arzuaga – Navarro: Tel **983 681 146** – www.hotelarzuaga.com
www.arzuaganavarro.com



Botella de Aceite ARZUAGA

Archivos

- marzo 2013
- febrero 2013
- enero 2013
- diciembre 2012
- noviembre 2012
- octubre 2012

Categorías

- Aceites
- BODEGAS
- Catás
- cavas
- Cultura
- Enoturismo
- Gastronomía
- Vinos

Notas recientes

- Éxito de Bodegas Via Romana por las calificaciones obtenidas por sus vinos en Verema.com
- Qtazu Premium Cuvée 2010 elegido como representante de los Vinos Tintos con Madera de la D.O. Navarra
- Matarromera difunde la cultura del vino en Nueva York
- ACTIVIDAD DEL RIBEIRO EN FEVINO
- ELPOZO ALIMENTACIÓN CRECE UN 8% EN 2012 HASTA LOS 797 MILLONES DE EUROS
- GASTRO BACCHUS: DE

130213_TEINTERESA/COMUNIDAD DE MADRID:

"Olipremium acogerá a chefs y restauradores que analizarán lo último en aceites de oliva virgen extra"

http://www.teinteresa.es/comunidad-de-madrid/madrid/Olipremium-acogera-restauradores-analizaran-aceites_0_865115318.html

teinteresa.es

Portada

España

Mundo

Política

Dinero

Deportes

El Tiempo

Salud

Sucesos

Tiempo

Tecno

Ocio

Gente

Tele

Música

Cine

Cultura

Increible

Moda

Belleza

Players

Inicio

Local

Comunidad Madrid

Olipremium acogerá a chefs y restauradores que analizarán lo último en aceites de oliva virgen extra

13/02/2013 - EUROPA PRESS, MADRID

Olipremium, el Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, concebido como un escaparate a la altura de una de las grandes joyas de la despensa española, acogerá a chefs y restauradores que analizarán las últimas novedades del producto en el mercado.

Twitter

0

0

Imprimir

Deja tu comentario

ÚLTIMA HORA

▶ **La Policía desaloja el Centro de Protección Animal tras casi 60 días de encierro**

▶ **Otra concejala del Gobierno aparece como 'enemigo público'**

y el alcalde advierte que no consentirá amenazas

▶ **El Gregorio Marañón niega que haya "desmantelamiento" y asegura que no se ha reducido el número de anestesistas**

▶ **Ayuntamiento y Asociación de Vecinos de Soto Henares planifican el Plan de Mejora 2013-17 del barrio**

Según ha informado la organización, el encuentro se celebrará el próximo lunes, 18 de febrero, de 12 a 15 horas en horario de mañana y de 17 a 21 horas en horario de tarde, en el Hotel Intercontinental de Madrid (Paseo de la Castellana, 49).

A las 12.30 horas se realizará el Acto Inaugural, donde diferentes personalidades y chefs de reconocido prestigio encabezados por Paco Roncero materializarán con su presencia "la sólida alianza entre el aceite virgen extra y la cocina española de vanguardia".

"El Salón será un foro en el que los mejores aceites del país son los únicos protagonistas y un punto de encuentro de los colectivos profesionales que intervienen en la cadena de valor del producto", han destacado sus organizadores.

Estarán presentes cocineros y restauradores del momento, las tiendas gourmet y de alta gastronomía, así como los distribuidores, centrales de compra y consumidores finales cualificados, seleccionados entre los clubes gastronómicos y de cata, las escuelas de hostelería y sumillería o los comercios gourmet y delicatessen.

Además de los principales aceites virgen extra, en el Salón también se podrá disfrutar de otros productos gastronómicos de gama alta, como jamón ibérico, vinos, cecina, quesos escogidos, salazones, entre otros.

130213_EUROPA PRESS:

“Olipremium acogerá chefs y restauradores que analizarán lo último en aceites de oliva virgen extra”

<http://www.europapress.es/madrid/noticia-olipremium-acogera-chefs-restauradores-analizaran-ultimo-aceites-oliva-virgen-extra-20130213184958.html>



MADRID > Cámara de Madrid CEU Ifema twitter @epmadrid

Olipremium acogerá a chefs y restauradores que analizarán lo último en aceites de oliva virgen extra

Directorio

- Oliva Virgen Extra
- Olipremium
- Acto Inaugural
- Paco Roncero

Comentar

Imprimir

Enviar

Tamaño: A A A

Compartir

GOOGLE +

FACEBOOK

TWITTER

MÉNEAME

TUENTI

LINKEDIN

MADRID, 13 Feb. (EUROPA PRESS) -

Olipremium, el Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, concebido como un escaparate a la altura de una de las grandes joyas de la despensa española, acogerá a chefs y restauradores que analizarán las últimas novedades del producto en el mercado.

Según ha informado la organización, el encuentro se celebrará el próximo lunes, 18 de febrero, de 12 a 15 horas en horario de mañana y de 17 a 21 horas en horario de tarde, en el Hotel Intercontinental de Madrid (Paseo de la Castellana, 49).

A las 12.30 horas se realizará el Acto Inaugural, donde diferentes personalidades y chefs de reconocido prestigio encabezados por Paco Roncero materializarán con su presencia "la sólida alianza entre el aceite virgen extra y la cocina española de vanguardia".

"El Salón será un foro en el que los mejores aceites del país son los únicos protagonistas y un punto de encuentro de los colectivos profesionales que intervienen en la cadena de valor del producto", han destacado sus organizadores.

Estarán presentes cocineros y restauradores del momento, las tiendas gourmet y de alta gastronomía, así como los distribuidores, centrales de compra y consumidores finales cualificados, seleccionados entre los clubes gastronómicos y de cata, las escuelas de hostelería y sumillería o los comercios gourmet y delicatessen.

Además de los principales aceites virgen extra, en el Salón también se podrá disfrutar de otros productos gastronómicos de gama alta, como jamón ibérico, vinos, cecina, quesos escogidos, salazones, entre otros.

130213_LA VANGUARDIA.COM:

"Olipremium acogerá a chefs y restauradores que analizarán lo último en aceites de oliva virgen extra"

<http://www.lavanguardia.com/local/madrid/20130213/54365367818/olipremium-acogera-a-chefs-y-restauradores-que-analizaran-lo-ultimo-en-aceites-de-oliva-virgen-extra.html>

Martes, 12 de marzo 2013

LA VANGUARDIA.com **Madrid**

Ediciones | Quiero | Temas | Al minuto | Lo más | La Vanguardia TV | Fotos | Gráficos

Portada | Internacional | Política | Economía | Sucesos | Opinión | Deportes | Vida | Tecnología | Cultura | Gente | Ocio | Participación

Madrid

Olipremium acogerá a chefs y restauradores que analizarán lo último en aceites de oliva virgen extra

Madrid | 13/02/2013 - 18:49h

0

Notificar error

Tengo más información

Seguir

Tweet 0

Menéalo 0

+1 0

Share

MADRID, 13 (EUROPA PRESS)

Olipremium, el Salón de los **Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra**, concebido como un escaparate a la altura de una de las grandes joyas de la despensa española, acogerá a chefs y restauradores que analizarán las últimas novedades del producto en el mercado.

Según ha informado la organización, el encuentro se celebrará el próximo lunes, 18 de febrero, de 12 a 15 horas en horario de mañana y de 17 a 21 horas en horario de tarde, en el Hotel Intercontinental de Madrid (Paseo de la Castellana, 49).

A las 12.30 horas se realizará el Acto Inaugural, donde diferentes personalidades y chefs de reconocido prestigio encabezados por Paco Roncero materializarán con su presencia "la sólida alianza entre el aceite virgen extra y la cocina española de vanguardia".

"El Salón será un foro en el que los mejores aceites del país son los únicos protagonistas y un punto de encuentro de los colectivos profesionales que intervienen en la cadena de valor del producto", han destacado sus organizadores.

Estarán presentes cocineros y restauradores del momento, las tiendas gourmet y de alta gastronomía, así como los distribuidores, centrales de compra y consumidores finales cualificados, seleccionados entre los clubes gastronómicos y de cata, las escuelas de hostelería y sumillería o los comercios gourmet y delicatessen.

Además de los principales aceites virgen extra, en el Salón también se podrá disfrutar de otros productos gastronómicos de gama alta, como jamón ibérico, vinos, cecina, quesos escogidos, salazones, entre otros.

130214_COCINA.ES:
"Olipremium"
<http://www.cocina.es/evento/olipremium>

BuscarEnviar una receta

ArtículosRecetasRecetariosAlimentosTrucos de cocinaEventosVideos

+1760

Una selección de 10 recetas para Semana Santa...gratis

OlipremiumFiltrar eventos gastronómicos...



Precio
No Disp

Ir a la web del evento

**Fecha:**
Del 18/02/2013 al 18/02/2013

**Donde:**
Madrid

INFORMACIÓN SOBRE: OLIPREMIUM

OLipremium es como se ha denominado a esta I edición del Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra que tendrá lugar el próximo lunes 18 de febrero de 2013 en los Salones Plata Albéniz del Hotel InterContinental situado en el Paseo de la Castellana, 49 de Madrid.

En este I Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra, OLipremium 2013 se pretende dar a conocer las últimas añadas de las grandes joyas del olivar y además, se realizarán catas profesionales en las que disfrutar de estos productos gourmet y del resto de productos exclusivos de Salazones Serrano que también estarán presentes acompañando a los mejores aceites de oliva virgen extra de España.

OLipremium 2013 estará abierto al público en horario de mañana de 12.00 a 15.00 horas y de tarde de 17.00 a 21.00 horas.

**Ver todos los eventos gastronómicos**

**Próximos eventos gastronómicos**

**Eventos gastronómicos gratuitos**

**Eventos gastronómicos más vistos**



**¡Ver más!**
 Envío Gratis



130214_DIARIO DE GASTRONOMÍA:

“Olipremium, los mejores virgen extra con los mejores cocineros”
<http://diariodegastronomia.com/mercado/jornadas/13558-olipremium-los-mejores-virgen-extra-con-los-mejores-cocineros.html>

diario de
Gastronomía.com

Martes, 12 de marzo de 2013 Última actualización: 05:11:59 PM GMT Titulares: España arrasa en el Campeonato de ...

PORTADA RESTAURANTES TENDENCIAS **MERCADO** NUTRICIÓN POLÍTICA ENTREVISTAS VINOTECA VIAJES BLOGS

MÁS NOTICIAS

Olipremium, los mejores virgen extra con los mejores cocineros

JUEVES, 14 DE FEBRERO DE 2013 16:52
DIARIODEGASTRONOMIA.COM



El Hotel Intercontinental de Madrid acogerá el próximo lunes 18 de febrero la primera edición de **Olipremium**, un nuevo Salón dedicado a **los mejores aceites de oliva virgen extra** con protagonismo especial de los profesionales de la gastronomía y la restauración, entre los que destacará la presencia de algunos de los **mejores cocineros** del momento.

Entre ellos, Paco Roncero (La Terraza del Casino, dos estrellas Michelin) quien participará en el acto inaugural del Salón, como testimonio del compromiso de la alta cocina de vanguardia española con el aceite de oliva virgen extra.

Estarán presentes también todos los profesionales relacionados con el sector, desde tiendas gourmet a grandes distribuidores, pasando por escuelas de hostelería y sumillería.

Además de las últimas añadas y tendencias, el evento reunirá también una amplia elección de productos gastronómicos de gama alta muy relacionados con los aceites, como jamón ibérico, cecina, quesos, salazones o vinos, entre otras selecciones gourmet.

130214_GASTRONOMÍA ALTERNATIVA:

"Olipremium, primera gran cita con las joyas del olivar"

http://www.gastronomiaalternativa.com/ga-8_1228-olipremium-primera-gran-cita-con-las-joyas-del-olivar.html

GASTRONOMIAALTERNATIVA
Revista Digital de
Gastronomía y
Gastronomía

¿Quieres Ser Cocinero?
madrid.escueladecocineros.es
Consigue Tu Título en Madrid. Curso Express en Madrid + Prácti

ACTUALIDAD

- QUIEN ES MIQUEL SEN
- EDITORIAL
- CRÓNICAS
- NOTICIAS
- LOS TEMAS

ANÁLISIS

- RESTAURANTES
- REST. BIO/ORGANIC
- COMER BIEN DE MENÚ
- LUGARES CONCRETOS
- BODEGA
- PRODUCTOS

RECETAS

- RECETAS HEREDADAS

Y ADEMÁS

- LINKS DE INTERÉS
- ARTÍCULOS EN CATALÁN
- CONTACTO
- PORTADA

El tema:
Oído cocina: Marchando una de fraudes!
click aquí para leer >

Tiendas gourmet en madrid
La mayor selección de productos Consigue Ahora Dto. de 10€
expres/Es/tiendas+gourmet+en+madrid
Destin anuncios >

OLIPREMIUM: PRIMERA GRAN CITA CON LAS JOYAS DEL OLIVAR
[Ir a NOTICIAS] [Volver]

Twitter

Comparte

El 18 de febrero, en el Hotel Intercontinental, exposición y degustación de los mejores aceites virgen extra.

Ha nacido OLIPREMIUM, el Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España, concebido como un escaparate a la altura de una de las grandes joyas de la despensa española y del esfuerzo que viene desplegando en los últimos años una nueva generación de elaboradores comprometidos con la máxima calidad del producto. Se celebrará en Madrid, el 18 de febrero de 2013.

POR QUÉ ES NECESARIO EL SALÓN

El aceite de oliva virgen extra, del que nuestro país es el primer productor mundial, está reconocido como uno de los tesoros de la gastronomía de todos los tiempos. La comunidad científica internacional hace ya muchos años que alcanzó pleno consenso sobre los valores salubres y nutricionales del zumo de la aceituna, considerado como un pilar de la dieta mediterránea y como uno de los ingredientes básicos de la cocina española de vanguardia que, de la mano de chefs como Ferran Adrià, ha revolucionado el universo culinario internacional en los últimos veinte años.

Sin embargo, diversas características estructurales de un sector productor dominado por unas pocas grandes empresas y con escasas oportunidades de valor añadido para los pequeños y medianos elaboradores han impedido que el aceite de oliva virgen extra alcance la visibilidad que le corresponde por derecho propio en la cima de la gastronomía española, a la altura de otros de nuestros productos de máximo prestigio, como el vino o el jamón ibérico.

EL ACEITE COMO ÚNICO PROTAGONISTA.

Ha llegado el momento de que los mejores aceites vírgenes del país dejen de ocupar un espacio secundario -o de mero convidado de piedra- en los numerosos certámenes gastronómicos que se celebran anualmente en España. Eso es, precisamente, lo que proponen los organizadores del Salón: un foro en el que los mejores aceites son los únicos protagonistas y un punto de encuentro con los colectivos profesionales que intervienen en la cadena de valor del producto.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Desde los mejores cocineros y restauradores del momento hasta las tiendas gourmet y de alta gastronomía, desde los primeros medios de comunicación del país -prensa, radio, televisión- hasta los distribuidores, centrales de compra y consumidores finales cualificados, seleccionados entre los clubes gastronómicos y de cata, las escuelas de hostelería y sumillería o los clientes finales de los principales comercios

VIÑAS DEL VERO



gourmet y delicatessen.

DESARROLLO DEL SALÓN

En el acto de apertura, el reconocido chef Paco Roncero, uno de los más comprometidos en la defensa de los aceites de calidad, encabezará un grupo de cocineros de primera línea que materializarán con su presencia la necesaria alianza entre el aceite virgen extra y la cocina española de vanguardia.

Además de los principales aceites virgen extra, el Salón dará acogida a algunos productos gastronómicos de gama alta, como jamón ibérico, vinos, cecina, quesos escogidos, salazones, etc.

OLIPREMIUM: I SALÓN VIRGEN EXTRA

FECHA: 18 de febrero de 2013

LUGAR: Hotel Intercontinental (Salones Plata y Albéniz). Paseo de la Castellana, 49, MADRID.

HORARIO: De 12:00 a 15:00 y de 17:00 a 21:00 H.

(Imprescindible presentar invitación a la entrada)

130214_GUÍA PEÑÍN: **"Aceites Arzuaga, presentes en Olipremium"**



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO



ACEITES ARZUAGA, PRESENTES EN OLIPREMIUM

La familia Arzuaga llevará los aceites de oliva de su nueva cosecha a la I edición del Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra.

Madrid, 14 de febrero de 2013. Arzuaga 100% Cornicabra y Arzuaga 100% Arbequina, elaborados por la familia Arzuaga en la localidad de Noez (Toledo), estarán presentes en el I Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra Olipremium, que se celebrará el próximo lunes 18 de febrero en el Hotel Intercontinental de Madrid. El evento -que congregará a cocineros, restauradores, tiendas gourmet, medios de comunicación, centrales de compra y consumidor final- nace con la intención de servir de punto de encuentro del sector con los colectivos profesionales que intervienen en la cadena de valor del producto.

El **Arzuaga 100% Cornicabra** pertenece a la DO de Aceite Montes de Toledo y obtuvo el primer premio del concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra Cornicabra de esta Denominación de Origen en la campaña 2010/2011, así como otros importantes reconocimientos a nivel nacional. Se elabora exclusivamente con la aceituna cornicabra, autóctona de la zona, y la segunda variedad española por superficie. Esta aceituna suele tener una maduración tardía, lo que le proporciona complejidad y equilibrio. El Arzuaga 100% Cornicabra es verde amarillento brillante. De aroma intenso, con notas de hierbas verdes, y tomate en rama sin madurar, floral y con notas tropicales. En boca es graso, untuoso, con buena acidez, sabroso, persistente y con mucha expresividad.

El aceite **Arzuaga 100% Arbequina** es un nuevo producto de la almazara de producción limitada procedente de olivos de la propia finca familiar. Para su elaboración se realiza una recogida temprana y la aceituna se molturea en el día, realizando la extracción en frío. Es de color verde y aroma afrutado con recuerdos de manzana, planta de tomate y almendra. En boca posee ligeros matices de amargor y picantes muy equilibrados.

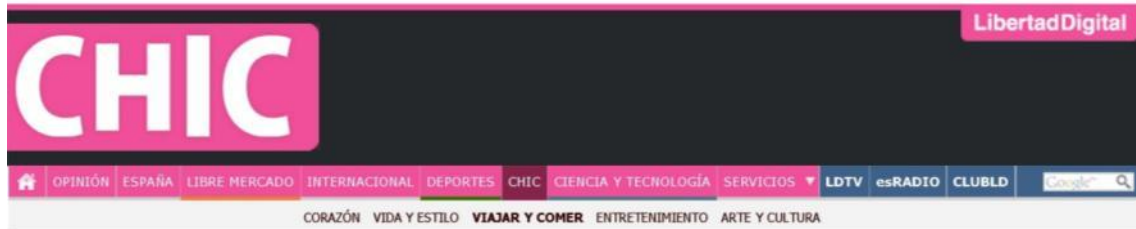
Los aceites de Arzuaga solamente se elaboran con las aceitunas procedentes del vareo, método empleado normalmente en la recolección de los frutos una vez que han alcanzado el punto de maduración adecuado, y nunca con aquellas que han caído al suelo como consecuencia de una maduración temprana.

Durante el proceso productivo se compaginan la tradición con las técnicas más avanzadas, y en ningún caso se permite que la temperatura exceda los 27°C. Los depósitos de acero inoxidable que hay en la almazara de la empresa guardan aceite hasta el momento de su comercialización.

130214_LIBERTAD DIGITAL/CHIC:

"Madrid, capital del oro líquido"

<http://maridajegourmetymas.com/gourmet/noticias/aceites/item/1298-olipremium-el-sal%C3%B3n-de-zumo-de-oliva-gourmet>



OLIPREMIUM, 18 DE FEBRERO

Madrid, capital del oro líquido

El día 18 se celebrará en el Hotel Intercontinental de Madrid la primera edición de Olipremium, el Salón de Aceite de oliva Premium.



ALBERTO FERNÁNDEZ 2013-02-14

Hace años que la comunidad científica internacional se puso de acuerdo sobre los beneficios para la salud del aceite de oliva, y España es el primer productor mundial de esta joya líquida.

El del aceite es un sector empresarial dominado por grandes empresas que elaboran productos de calidad. Pero a semejanza del vino, para buscar la excelencia hay que buscar a esos pequeños productores volcados en elaborar el mejor aceite posible a cualquier precio.

Con la vocación de dar visibilidad a esos productores de Virgen Extra, poco conocidos fuera del gueto gastronómico, nace **Olipremium**, el primer Salón dedicado en exclusiva a las elaboraciones **Premium**.

La inauguración correrá a cargo del chef Paco Roncero, un auténtico apóstol de las bondades del aceite desde su atalaya en el restaurante La Terraza del Casino de Madrid.

Además de una selección de los mejores aceites de España, los asistentes también podrán disfrutar de una pequeña selección productos gourmet en cuya elaboración interviene el aceite de oliva, como pueden ser chacinas, anchoas, quesos...

1 comentario



H Ofertas de hoteles en la costa española



130214_PROENSA.COM:

"Olipremium, I Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra"
<http://www.proensa.com/noticia/281/I-Salón-de-los-Mejores-Aceites-Virgen-Extra>



Proensa

[Inicio](#) [Quiosco](#) [Guía](#) [Proensa](#) [Planeta VINO](#) [Artículos](#) [Correo](#) [Contacto](#) [Suscripciones](#) [Quiosco](#) [Identificación](#)

Olipremium

I Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra

Madrid, 14 de febrero de 2013. MS. - Sin duda una de nuestras más prestigiosas joyas culinarias que estaba pidiendo a gritos su salón monográfico. Una cita con el aceite de oliva virgen extra para darlo a conocer a todos los profesionales y consumidores interesados en este estupendo producto, y en un espacio dedicado en exclusiva al aceite y presentado, en primera persona, por sus elaboradores.

Éste es el atractivo de este primer Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España, Olipremium, que se va a celebrar en Madrid el próximo lunes 18 de febrero, en el Hotel Intercontinental (Paseo de la Castellana, 49). Será una jornada completa dedicada a nuestro prestigiado oro líquido que comienza a las doce del mediodía y durará hasta las nueve de la noche, con parada para el almuerzo.

En Olipremium 2013 encontraremos una representación de algunos de los mejores aceites de oliva virgen extra que se elaboran en nuestro país y que podrán conocer y probar los profesionales del sector, distribuidores, centrales de compras, cocineros, tiendas gourmet, consumidores finales, seleccionados entre los clubes gastronómicos y de cata, y prensa especializada, entre otros. Una oportunidad para que los pequeños productores se den a conocer pues son los grandes perjudicados dentro de un sector dominado por unas cuantas grandes empresas.

Las almazaras que estará presentes en este salón madrileño serán Aceite Arzuaga; Casa Pareja; Casas de Gualdo; Castelanotti; Castillo de Canena; Cortijo de Suerte Alta; Cortijo el Tobazo; Dehesa la Granja; Diprimsa (L'Estornell / Veá); Ercavio; Finca Duernas; Finca la Pontezuela; Grandes Pagos (Dauro, Hacienda Queiles, La Boella, Marqués de Valdeza, Pagos de Familia de Marqués de Griñón); Hacienda Zorita; La Católica; Masía El Altet; Prado Rey; Olivos Milenarios del Maestrazgo; Orobaena, y Oro del Desierto.

En el acto de apertura, Paco Roncero, uno de nuestros cocineros 'estrella' y uno de los más comprometidos en la defensa de los aceites de calidad, encabezará un grupo de cocineros cuya presencia certificará la sólida alianza entre el aceite virgen extra y la cocina española de vanguardia.

Además, junto a estos aceites *premium* en el Salón también habrá cabida para otros productos gastronómicos nacionales de alta gama como jamón ibérico, quesos, salazones o vinos.



130214_VINOS Y RESTAURANTES:

"Nace Olipremium, el primer salón dedicado al aceite"

<http://www.revistavinoyrestaurantes.com/nace-olipremium-el-primer-salon-dedicado-al-aceite/>



Nace Olipremium, el primer Salón dedicado al aceite

13-febrero-2013

El Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España, Olipremium, se estrenará en Madrid el próximo 18 de febrero. Este primer salón ha sido concebido como un escaparate a la altura de una de las grandes joyas de la despensa española y pone de manifiesto el esfuerzo que viene desplegando en los últimos años una nueva generación de elaboradores comprometidos con la máxima calidad del producto.

El aceite de oliva virgen extra, del que nuestro país es el primer productor mundial, está reconocido como uno de los tesoros de la gastronomía de todos los tiempos. La comunidad científica internacional hace ya muchos años que alcanzó pleno consenso sobre los valores salubres y nutricionales del zumo de la aceituna, considerado como un pilar de la dieta mediterránea y como uno de los ingredientes básicos de la cocina española de vanguardia.

Sin embargo, diversas características estructurales de un sector productor dominado por unas pocas grandes empresas y con escasas oportunidades de valor añadido para los pequeños y medianos elaboradores han impedido que el aceite de oliva virgen extra alcance la visibilidad que le corresponde por derecho propio en la cima de la gastronomía española, a la altura de otros de nuestros productos de máximo prestigio, como el vino o el jamón ibérico.

Gracias a este salón los mejores aceites vírgenes del país dejarán de ocupar un espacio secundario en los numerosos certámenes gastronómicos que se celebran anualmente en España. Eso es, precisamente, lo que proponen los organizadores: un foro en el que los mejores aceites sean los únicos protagonistas y un punto de encuentro para todos los implicados: cocineros, restauradores, tiendas gourmet y de alta gastronomía, medios de comunicación, distribuidores, centrales de compra, escuelas de hostelería y sumillería y los clientes finales.

En el acto de apertura, el reconocido chef Paco Roncero, uno de los más comprometidos en la defensa de los aceites de calidad, encabezará un grupo de cocineros de primera línea que materializarán con su presencia la necesaria alianza entre el aceite virgen extra y la cocina española de vanguardia.

Además de los principales aceites virgen extra, el Salón dará acogida a algunos productos gastronómicos de gama alta, como jamón ibérico, vinos, cecina, quesos escogidos, salazones, etc.

WINES INDEX /// EXPORT & GASTRONOMY
PRODUCTS FROM THE WORLD

NUESTROS COLABORADORES OPINAN...
Meritxell Falgueras
27 feb 2013
¿Cuáles son los vinos de tu vida?
Los míos son ese vino que mi padre me acercó a la nariz para enseñarme a qué oía un cabernet sauvignon. El que [...]
[Leer más...](#)

Listado Robert Parker

tactum
atril digital

▼ Publicidad

130214_MANDIC PLACE:

"Olipremium, el Salón del Aceite de Oliva Virgen Extra"

<http://www.mandicplace.com/blog/libros-y-articulos/olipremium-el-salon-del-aceite-de-oliva-virgen-extra.aspx>



Inicio | Libros y artículos | OLIPREMIUM, EL SALÓN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Olipremium, el Salón del Aceite de Oliva Virgen Extra

Olipremium, el Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, se celebrará en Madrid el próximo lunes 18 de febrero.



El objetivo es ser un escaparate a la altura de una de las grandes joyas de la despensa española, que acogerá a chefs y restauradores que analizarán las últimas novedades del producto en el mercado.

Según ha informado la organización, el encuentro se celebrará el próximo lunes, 18 de febrero, de 12 a 15 horas en horario de mañana y de 17 a 21 horas en horario de tarde, en el Hotel Intercontinental de Madrid (Paseo de la Castellana, 49).

A las 12.30 horas se realizará el Acto Inaugural, donde diferentes personalidades y chefs de reconocido prestigio encabezados por Paco Roncero materializarán con su presencia "la sólida alianza entre el aceite virgen extra y la cocina española de vanguardia".

"El Salón será un foro en el que los mejores aceites del país son los únicos protagonistas y un punto de encuentro de los colectivos profesionales que intervienen en la cadena de valor del producto", han destacado sus organizadores.

Además de los principales aceites virgen extra, en el Salón también se podrá disfrutar de otros productos gastronómicos de gama alta, como jamón ibérico, vinos, cecina, quesos escogidos, salazones, entre otros.

Estarán presentes cocineros y restauradores del momento, las tiendas gourmet y de alta gastronomía, así como los distribuidores, centrales de compra y consumidores finales cualificados, seleccionados entre los clubes gastronómicos y de cata, las escuelas de hostelería y sumillería o los comercios gourmet y delicatessen.

130216_CRÓNICA NORTE:

"Olipremium, el Salón del Aceite de Oliva Virgen Extra"

<http://www.cronicanorte.es/olipremium-el-salon-del-aceite-de-oliva-virgen-extra/35675>



Olipremium, el Salón del Aceite de Oliva Virgen Extra

Enviado por Redaccion on 16 febrero 2013.

Guardado en GASTRONOMÍA

Olipremium, el Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, se celebrará en Madrid el próximo lunes 18 de febrero.



El objetivo es ser un escaparate a la altura de una de las grandes joyas de la despensa española, que **acogerá a chefs y restauradores que analizarán las últimas novedades del producto en el mercado.**

Según ha informado la organización, el encuentro se celebrará el próximo lunes, 18 de febrero, **de 12 a 15 horas en horario de mañana y de 17 a 21 horas en horario de tarde, en el Hotel Intercontinental de Madrid (Paseo de la Castellana, 49).**

A las **12.30 horas se realizará el Acto Inaugural**, donde diferentes personalidades y chefs de reconocido prestigio encabezados por Paco Roncero materializarán con su presencia "la sólida alianza entre el aceite virgen extra y la cocina española de vanguardia".

"El Salón será un **foro en el que los mejores aceites del país son los únicos protagonistas** y un punto de encuentro de los colectivos profesionales que intervienen en la cadena de valor del producto", han destacado sus organizadores.

“Estarán presentes cocineros y restauradores del momento, las tiendas gourmet y de alta gastronomía, así como los distribuidores, centrales de compra y consumidores finales cualificados, seleccionados entre los clubes gastronómicos y de cata, las escuelas de hostelería y sumillería o los comercios gourmet y delicatessen.

Además de los principales aceites virgen extra, en el Salón también **se podrá disfrutar de otros productos gastronómicos de gama alta**, como jamón ibérico, vinos, cecina, quesos escogidos, salazones, entre otros.

130217_MERCADOS DEL VINO Y LA DISTRIBUCIÓN:

"Olipremium acogerá a chefs y restauradores que analizarán lo último en aceites de oliva virgen extra"

<http://www.mercadosdelvino.com/olipremium-acogera-a-chefs-y-restauradores-que-analizaran-lo-ultimo-en-aceites-de-oliva-virgen-extra/>

| | | | | | | | | |
|---|----------------|-----------------------|-------|---|---------|-----------|-------------|---|
| MERCADOS DEL VINO Y LA DISTRIBUCIÓN | | | | 291.000 lectores DE NUESTRO MEDIO DE COMUNICACIÓN nos avalan cada mes | | | |  |
| Mercado Local | Mercado Global | Distribución | I + D | Ocio y Turismo | Eventos | Editorial | Especial | |
| Industria Auxiliar | Legal y Fiscal | Marketing y Formación | | Gastronomía | Aceite | Opinión | Entrevistas | |

Aceite

Olipremium acogerá a chefs y restauradores que analizarán lo último en aceites de oliva virgen extra

 17/2/2013 - 21:00



Olipremium, el Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, concebido como un escaparate a la altura de una de las grandes joyas de la despensa española, acogerá a chefs y restauradores que analizarán las últimas novedades del producto en el mercado.

Según ha informado la organización, el encuentro se celebrará el próximo lunes, 18 de febrero, de 12 a 15 horas en horario de mañana y de 17 a 21 horas en horario de tarde, en el Hotel Intercontinental de Madrid (Paseo de la Castellana, 49).

A las 12.30 horas se realizará el Acto Inaugural, donde diferentes personalidades y chefs de reconocido prestigio encabezados por Paco Roncero materializarán con su presencia "la sólida alianza entre el aceite virgen extra y la cocina española de vanguardia".

"El Salón será un foro en el que los mejores aceites del país son los únicos protagonistas y un punto de encuentro de los colectivos profesionales que intervienen en la cadena de valor del producto", han destacado sus organizadores.

Estarán presentes cocineros y restauradores del momento, las tiendas gourmet y de alta gastronomía, así como los distribuidores, centrales de compra y consumidores finales cualificados, seleccionados entre los clubes gastronómicos y de cata, las escuelas de hostelería y sumillería o los comercios gourmet y delicatessen.

Además de los principales aceites virgen extra, en el Salón también se podrá disfrutar de otros productos gastronómicos de gama alta, como jamón ibérico, vinos, cecina, quesos escogidos, salazones, entre otros, según informa Europa Press.

130217_METRÓPOLI: "Los tesoros del olivar, al alcance de la mano"



F U E R A D E C A R T A

UNA CITA ÚNICA

EL CHEF DEL MAR ATRACA EN MADRID

ÁNGEL LEÓN MUESTRA EN
«SURTOPIA», QUE CUMPLE UN
AÑO, SU COCINA «OCEÁNICA»

Surtopia ha convertido la utopía del sur en algo factible. Este local (Núñez de Balboa, 106. ☎ 91 563 03 64), fiel representante de la cocina andaluza de la mano de José Calleja, cumple su primer año y, para celebrarlo, el sanluqueño abre su cocina e invita a sus paisanos a un mano a mano en sus fogones. El primero será el chef del mar, Ángel León, de *Aponiente* (El Puerto de Santa María, Cádiz). El *marenamorado* que pone el océa-

no en un plato preparará algunas de sus recetas cumbre. Este es el menú *Surtopia-Aponiente*—mix de las propuestas clave de cada casa que se ofrecerá del martes 19 al jueves 21 de febrero: Origen de la vida en una lata, salmorejo de pimientos asados y sardinas, surimi de pescados clandestinos, tortillitas de camarones, tataki de marrajo en adobo, arroz de biomasa marina, asados salinos y yogur de oveja grazalemeña y tocino de cielo. Todos armonizados con referencias de Alma Vinos Únicos y Barbadillo&Co. Precio: 70 € (IVA incluido) o 50 € sin vino. Y los *fastos* seguirán una vez al mes con más chefs llegados del sur (Diego del Río, Kisko García, Julio Fernández Quintero...).



VIAVÉLEZ

DOS CENAS CON GRANDES VINOS. El martes 19, a las 21 h., *ViaVélez* (Avda. General Perón, 10. ☎ 91 579 95 39) ofrece un menú armonizado con los vinos de *Ya Le Llamaremos*, proyecto de las bodegas catalanas Celler Comunica, Batlliu de Sort y Trío Infernal. El miércoles 20, a las 21 h., la cita será en *Al-daba* (Avda. Alberto Alcócer, 5. ☎ 91 345 21 93): un menú acompañado por vinos de González Byass cuyas características explicará la enóloga Marina García. 50 € cada cena.



ALDABA

BODA EN EL «DINER». Los *Tommy Mel's* de Silvano y de Hortaleza se transformarán, viernes 15 y sábado 16, respectivamente, en una capilla para casarse al más puro estilo de Las Vegas. El reverendo RafaEL Vis (adscrito a la *Church of Elvis*) oficiará el acto (con validez sólo sentimental). Y luego, por qué no celebrar un banquete *made in USA* en esta conocida cadena. www.tommymels.com.



LA RUTA MÁS CASTIZA. El viernes 15 se presenta la III Ruta del Cocido Madrileño y el elegido para dar el pistoletazo de salida es el restaurante *Casa Carola* (Padilla, 54. ☎ 91 401 94 08), que en 2012 logró el Premio a los Mejores Garbanzos de la Comunidad de Madrid. En esta edición participarán 28 locales, y los quienes



degusten este castizo plato (desde 12 hasta 35 €) podrán entrar en un sorteo para recibir, entre otros premios, su peso en vino. También se harán talleres relacionados con el cocido. Hasta el 31 de marzo. www.rutadelcocidomadrileño.com.

TIEMPO DE CUARESMA. O de elevación a los altares del bacalao. Hasta el 24 de marzo, los locales *Fishka* (☎ 91 519 25 72), *Gingerboy* (☎ 91 594 31 94), *La Sopa Boba* (☎ 91 850 63 70), *El Caldero* (☎ 91 429 50 44), *Café Oliver* (☎ 91 521 73 79) y *Trattoria Sant' Arcangelo* (☎ 91 369 10 93) ofrecerán, cada cual a su estilo, un plato con este pescado como protagonista. Entre 7,95 y 10 €.



JORNADA

LOS TESOROS DEL OLIVAR A MANO

Acaba de nacer *Olipremium*, el I Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España que se celebrará el lunes 18 en el Hotel Intercontinental (Pº de la Castellana, 49). Una cita para catar, disfrutar y conocer la última añada de los mejores aceites vírgenes del país. Destinado, como explican los ideólogos de este foro—los periodistas Enrique Calduch y José Ramón Peiró, colaborador de *METRÓPOLI*—, a los profesionales (chefs, restauradores, tiendas gourmet, prensa...) por cuyas manos pasan las joyas del olivar. Horario: de 12 a 15 y de 17 a 21 h.



TEXTOS: I.M.

Ez puzos Victorias 15/02/13

130218_EURO MUNDO GLOBAL:

"I Salón de los mejores aceites vírgenes extra Olipremium".

<http://www.euromundoglobal.com/noticia/150105/Rincon-Gastronomico/I-Salon-de-los-mejores-aceites-virgenes-extra-Olipremium.html>

[Inicio](#) [América](#) [Bolivia](#) [Chile](#) [Colombia](#) [Ecuador](#) [Perú](#) [Venezuela](#) [Andalucía](#) [Madrid](#) [España](#) [Japón](#) [Boletín Cultural](#)

Internacional Inmigración Actualidad Deportes Sociedad Cultura Opinión Economía Blogs Bienestar Salud y Belleza Senior Plus Galería Fotográfica Ecología y Sostenibilidad Mundo Animal

Especiales

**Aviación y turismo.**
[Hemeroteca :: Edición del 17/02/2013 | Salir de la hemeroteca](#)

**Rincón Gastronómico**

**Destinos del Mundo**

**Mágica Sudamérica**

Rincón Gastronómico



I Salón de los mejores aceites vírgenes extra "Olipremium"

Remitido por Quino Moreno

Última actualización 20/02/2013@00:39:11 GMT+1

 +1  0  Tweet  0

Olipremium, el Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, se ha celebrado en Madrid hoy lunes 18 de febrero, de 12 a 15 horas en horario de mañana y de 17 a 21 horas en horario de tarde, en el Hotel Intercontinental de Madrid (Paseo de la Castellana, 49).

El objetivo es ser un escaparate a la altura de una de las grandes joyas de la despensa española, que acogerá a chefs y restauradores que analizarán las últimas novedades del producto en el mercado.

El Acto Inaugural se ha realizado a las 12:30 horas en donde diferentes personalidades y chefs de reconocido prestigio encabezados por Paco Roncero materializarán con su presencia "la sólida alianza entre el aceite virgen extra y la cocina española de vanguardia".

"El Salón es un foro en el que los mejores aceites del país son los únicos protagonistas y un punto de encuentro de los colectivos profesionales que intervienen en la cadena de valor del producto", han destacado los organizadores.

Han estado presentes cocineros y restauradores del momento, las tiendas gourmet y de alta gastronomía, así como los distribuidores, centrales de compra y consumidores finales cualificados

¿Te ha parecido interesante esta noticia?

 **Si (0)**  **No(0)**

Comparte esta noticia

**Visitenos desde su móvil o iPhone**
Informate en tiempo real

**Senior Plus**

**Ciencia y Tecnología**

**Ecología y Sostenibilidad**

**MUNDO ANIMAL**

**clasificados gratis**
empleo, inmobiliaria, motor, formación, contactos, y más

**EURO MUNDO GLOBAL**

**Available on the iPhone App Store**

130218_EL BLOG DE INÉS ORTEGA:

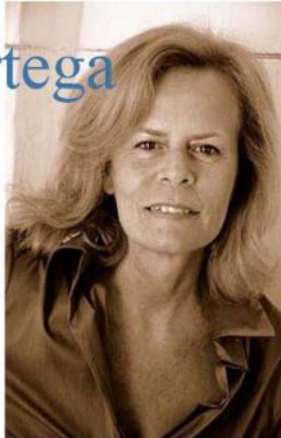
"Aceite Marqués de Griñón presente en Olipremium"

<http://elblogdeinesortega.blogspot.com.es/2013/02/aceite-marques-de-grinon-uno-de.html>

El blog de Inés Ortega

Uno de mis mayores placeres es elaborar nuevas recetas como las que os vengo proponiendo en la revista ¡HOLA! y en mis libros. Con más de treinta publicados no son pocas las historias curiosas con las que me he topado y me gustaría compartirlas con vosotros en este blog.

Además, me parece que este podría ser un buen foro para intercambiar trucos, ideas y consejos en relación con el mundo de la gastronomía.



lunes, 18 de febrero de 2013

ACEITE MARQUÉS DE GRIÑÓN , UNO DE NUESTROS MEJORES ACEITES

Lunes 18 de febrero

ACEITE MARQUÉS DE GRIÑÓN PRESENTE EN OLIPREMIUM: I SALON DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA ESPAÑA

Madrid 18 de febrero de 2013.- **Aceite de Oliva Virgen Extra Marqués de Griñón** participa hoy lunes 18 de febrero en **Olipremium, el I Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España.**

Durante la cita se podrá catar, disfrutar y conocer la última añada del recientemente galardonado como **el mejor Aceite del Mundo** por la reconocida **Guía Flos Olei: Aceite Marqués de Griñón.**

Este nuevo foro está destinado a los profesionales del mundo de la gastronomía, chefs, restauradores, tiendas gourmet y prensa, principales interesados en descubrir estas joyas gastronómicas.



LA COCINA DE INÉS ORTEGA



¡NOVEDAD!



Cocina fácil para solter@s para Dummies



130218_INDISA:

"Aceite Marqués de Griñón presente en Olipremium junto a los mejores aceites de oliva virgen extra de España"

http://www.indisa.es/frontend/indisa/noticia.php?id_noticia=20847&id_seccion=270



INDISA
Miércoles 13 de marzo de 2013

Maheso®

Fabricante líder en congelados

Búsqueda

[Portada](#) [Canal Horeca](#) [Bases de datos](#) [INDISA](#) [Tienda](#) [Empresas Recomendadas](#)

[Editorial](#) [Actualidad](#) [Aperturas](#) [Internacional](#) [Perfumería y Droguería](#) [Protagonistas](#) [Fabricantes](#) [Distribución](#) [Hemeroteca](#)

[Inicio > Al día](#)

[Usuario nuevo](#) [Login](#)
[¿Has olvidado tu clave?](#)

ACEITE MARQUÉS DE GRIÑÓN PRESENTE EN OLIPREMIUM JUNTO LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE ESPAÑA



Aceite de Oliva Virgen Extra Marqués de Griñón ha participado **Olipremium**, el **I Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España**, donde se ha podido catar, disfrutar y conocer las últimas añadas de sus diferentes gamas.

Durante el transcurso de este primer encuentro, celebrado durante todo el día de hoy en el Hotel Intercontinental en Madrid, **D. Carlos Falcó**, ha señalado *"El Aceite Virgen Extra Marqués de Griñón es un producto de calidad que ofrece una gran cantidad de vitaminas y antioxidantes. Hemos conseguido que nuestros Aceites tengan nueve veces más antioxidantes que un inicio y para ello es fundamental la recogida de la aceituna en su momento óptimo coincidiendo con el momento del envero"* comentó.

Esta calidad ha sido reconocida recientemente por la **Guía Flos Olei** como el mejor **Aceite del Mundo**, obteniendo una puntuación de 98 sobre 100, es la primera vez que un aceite oliva virgen extra español recibe este reconocimiento.

Botella Oleum Artis

 **Entre Empresas (11)**

 **Agenda**

 **Recibir Boletín**

BUSCAR EN ESTA SECCIÓN

Introduzca unas palabras para realizar la búsqueda en la sección **"Al día"**. Si lo desea puede limitar los resultados por periodos de tiempo.

Búsqueda

Desde:

Hasta:

Síguenos en

130219_EFEAGRO:

"Nace 'QV Extra', sello de calidad de alta gama para el aceite"

<http://www.efeagro.com/multimedia/nace-qv-extra-sello-de-calidad-de-alta-gama-para-el-aceite/1-1973283.html>

EFEAGRO.COM
Miércoles 13 de marzo de 2013 | Actualizado 09:03 h.

Sobre EFEAGRO | Nuestros productos | Boletines | Publicidad | Contacto

Buscar

Agricultura | Ganadería | Pesca | Alimentación | Empresas | Exportación | Medio Ambiente | I+D+i | Salud | Rur@les | Restauración y Gastronomía | Turismo Rural

AGrupa de momento a quince Almazaras

Nace "QV Extra", sello de calidad de alta gama para el aceite

Con el objetivo de aportar un sello de calidad a los aceites virgen extra de alta gama, se presentó ayer en Madrid la asociación QV Extra, que pretende aglutinar almazaras de toda España y distinguir su producción con una etiqueta que sea una garantía para el consumidor.



Cata de aceite en imagen de archivo. EFE ARCHIVO/ José Manuel Pedrosa

10 Me gusta

11

ALIMENTACIÓN 3.0



La gastronomía se mete en la maleta del viajero

EFE VINOS



Vega Sicilia: nos gustaría tener bodegas en Jerez, Galicia y Francia

EFEAGRO YouTube

EFEAGRO - Madrid, 19 febrero 2013 | 09:20h.

"Los aceites que lleven nuestro sello cumplirán unos requisitos de calidad mucho más exigentes que la norma, de manera que mantengan todas las propiedades de un virgen extra no solo en el momento de su envasado, sino hasta la fecha de consumo preferente", explicó a Efeagro la presidenta de esta asociación, Soledad Serrano.

Serrano presentó esta iniciativa en Olipremium, el primer foro español dedicado en exclusiva a los aceites extra virgen, celebrado ayer en el Hotel Intercontinental de Madrid.

"Con nuestro sello de calidad queremos que el consumidor sepa distinguir un virgen extra auténtico de otro que no lo es cuando esté delante del lineal del supermercado", detalló.

Serrano aclaró que todavía no se han firmado los estatutos fundacionales de QV Extra, que de momento agrupa a quince almazaras, aunque está abierta "a todos productores, grandes y pequeños, que tengan una especial preocupación por hacer las cosas bien".

Precisamente, en Olipremium se dieron cita 25 almazaras españolas del segmento del aceite virgen extra de alta gama, una cita que busca "prestigiar este producto de altísima calidad en un momento de abundancia de fraude y etiquetados dudosos", señaló el co-organizador del salón, José Ramón Martínez.

"La idea de Olipremium era crear un espacio en el que el aceite virgen extra fuera el único protagonista, ya que generalmente es un invitado colateral de otros salones gastronómicos", indicó.

Martínez subrayó que desde Olipremium se quiere lanzar un mensaje a todo el sector de la restauración, alta gastronomía y a las tiendas gourmet para que ayuden a prestigiar este producto.

"El aceite está en estos momentos como el vino en los años noventa, que todo el mundo sabe que se están haciendo grandes cosas, pero no llegan al consumidor medio", afirmó.

130219_ABC.ES:

"Nace un sello de calidad de alta gama para el aceite de oliva virgen extra"

<http://www.abc.es/viajar/restaurantes/20130219/abci-aceite-oliva-201302190901.html>

ABC VIAJAR A dónde quieres viajar? NAUTALIA Buen viaje

Portada Lo último Destinos Los top Gastronomía Alojamiento Blogs Nieve

ÚLTIMA HORA La inflación interanual subió una décima y se situó en el 2,8 % en febrero

RESTAURANTES

Nace un sello de calidad de alta gama para el aceite de oliva virgen extra

EFE / MADRID | Día 19/02/2013 - 15:37h

» Los óleos con la distinción «QV Extra» cumplirán unos requisitos de calidad mucho más exigentes que la norma



Con el objetivo de aportar un **sello de calidad a los aceites virgen extra** de alta gama, nace la asociación «QV Extra», que pretende **aglutinar almazaras de toda España** y distinguir su producción con una etiqueta que sea una garantía para el consumidor.

"Los aceites que lleven nuestro sello cumplirán unos requisitos de calidad mucho más exigentes que la norma, de manera que mantengan todas las propiedades de un virgen extra no solo en el momento de su envasado, sino **hasta la fecha de consumo preferente**", ha explicado a Efeagro la presidenta de esta asociación, Soledad Serrano. Serrano ha presentado esta iniciativa en Olipremium, el primer foro español dedicado en exclusiva a los aceites extra virgen.

"Con nuestro sello de calidad queremos que el consumidor sepa distinguir un virgen extra auténtico de otro que no lo es cuando esté **delante del lineal del supermercado**", ha detallado.

Serrano ha aclarado que todavía no se han firmado los estatutos fundacionales de QV Extra, que de momento agrupa a quince almazaras, aunque está abierta "a todos productores, grandes y pequeños, que tengan una especial preocupación por hacer las cosas bien".

Precisamente, en Olipremium se han dado cita **25 almazaras españolas** del segmento del aceite virgen extra de alta gama, una cita que busca "prestigar este producto de altísima calidad en un momento de abundancia de fraude y etiquetados dudosos", ha señalado el co-organizador del salón, José Ramón Martínez.

"La idea de Olipremium era crear un espacio en el que el aceite virgen extra

» o COMENTARIOS

» IMPRIMIR

COMPARTIR



Noticias relacionadas

» Los vinos de Brad Pitt, Coppola o Messi llegan a Avilés con el Famous Wine Festival

Presupuesto

Buscamos el mejor precio por ti

» Pide presupuesto para tu viaje

Descubre los mejores ABC Viajar

Ofertas Hoteles

Ofertas Vuelos

Ofertas Vuelo + Hotel

Ofertas Viajes

Ofertas Cruceros

Usa el código promocional para grandes descuentos

ABC

Publicidad



ESTADO DE LAS PISTAS

- Alto Campoo
- Baqueira/Beret
- Candanchú

Publicidad

Valor 66,95€
Precio 29,95€
Olipremium ABC Phil

fuera el único protagonista, ya que generalmente es un invitado colateral de otros salones gastronómicos", ha indicado.

Martínez ha subrayado que desde Olipremium se quiere lanzar un mensaje a todo el sector de la restauración, alta gastronomía y a las tiendas gourmet para que ayuden a **prestigiar este producto**.

"El aceite está en estos momentos como el vino en los años noventa, que todo el mundo sabe que se están haciendo grandes cosas, pero no llegan al consumidor medio", ha afirmado.

En **Olipremium**, se van a poder degustar durante todo el día los aceites de la nueva cosecha de las 25 marcas mejor valoradas por los principales paneles de cata y críticos gastronómicos, como es el caso del aceite "Oleum Artis", una mezcla de picual y arbequina, de Pagos Familia Marqués de Griñón, finca toledana (Malpica de Tajo) a la que la guía italiana Flos Olei - considerada referencia en el sector- otorgó 98 puntos sobre 100, la puntuación más alta otorgada a un aceite español.

130219_EL PAÍS / GASTRONOTAS DE CAPEL:

"Aceite, ¿de qué añada?"

<http://blogs.elpais.com/gastronotas-de-capel/2013/02/aceite-de-que-aaaa.html>

EL PAÍS

PORTADA

INTERNACIONAL

POLÍTICA

ECONOMÍA

CULTURA

SOCIEDAD

DEPORTES



Ir a **El Viajero**

● SOBRE EL BLOG

Un blog para gente a la que le gusta cocinar, viajar, estar al día en modas y tendencias y, sobre todo, comer bien. Un diario de experiencias personales relatadas con desenfadado y sentido del humor. Cocineros, recetas, restaurantes, personajes, secretos de cocina y recomendaciones insólitas que no te puedes perder.

● SOBRE EL AUTOR



José Carlos Capel se licenció en Ciencias Económicas, pero lo que realmente le gustaba era cocinar. Lleva 25 años ocupándose de la crítica gastronómica de este periódico y preside Madrid Fusión. Después de haber escrito decenas de libros, ha convertido su afición en un modo de vida.

19 FEB 2013 Aceite ¿de qué añada?

Por **José Carlos Capel**



No habían transcurrido ni quince minutos desde que ayer a media mañana entré en **Olipremiun** y ya me había enzarzado en un diálogo tenso con algunos expositores del I Salón de los aceites vírgenes extra españoles. Sobre las mesitas reservadas a cada uno de ellos en el hotel **Intercontinental** de Madrid botellas impecables, de diseño. En el paladar aceites frescos, frutales, más o menos amargos, más o menos herbáceos. Lógico tratándose de aceites nuevos. Zumos de aceitunas provenientes de la última cosecha.

publicidad

● CATEGORÍAS

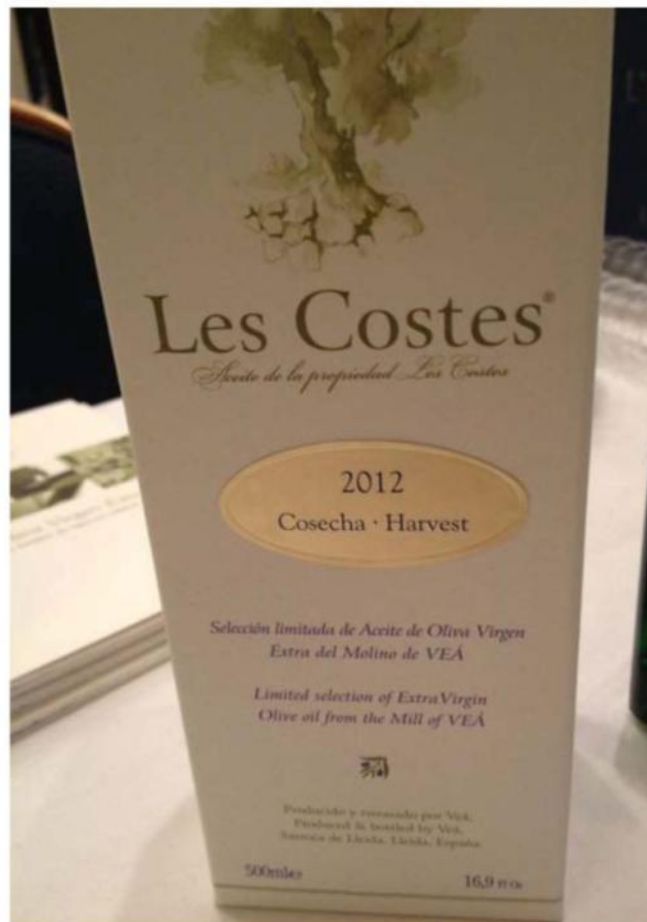
- | | |
|------------------------|------------------------|
| ★ Chefs | ★ Ingredientes |
| ★ Menús | ★ Otros países |
| ★ Pistas gastronómicas | ★ Postres |
| ★ Productos | ★ Recetas |
| ★ Restaurantes | ★ Secretos de la dieta |
| ★ Tabernas | ★ Vinos |

Las controversias surgieron cuando pregunté a los elaboradores los motivos por los que no reseñaban en las botellas la fecha de la campaña (supuestamente otoño/ invierno 2012)

Algunas de las respuestas fueron estrambóticas. "Me cuesta dinero reseñar este dato en las etiquetas que ya tengo impresas". "Pues no se me había ocurrido, me parece original esa idea". "No hace falta, todo el mundo sabe que mi aceite es de la última campaña". A más de uno le contesté: ¿en un lineal anónimo quién sabe a qué campaña pertenece tu botella?

Agobiados por mi presión todos me decían que en sus botellas se podía leer la fecha de consumo preferente perfectamente indicada. "Consumir antes de ..."

¡Que no es eso! les dije. Hablo de la fecha de la añada, igual que si fueran vinos. Dato importantísimo. Los aceites de oliva vírgenes extra nacen en otoño y mueren al otoño siguiente, les repetía como si no lo supieran. Y salvo excepciones se van apagando con los meses.



¿Por qué los canales de comercialización españoles escamotean la añada? Por mil razones, entre otras por la posibilidad de aprovechar partidas atrasadas. Y sin embargo, se trata de algo trascendental para la cultura de los **AOVE** y su disfrute gastronómico.

En estos momentos en España debe haber 50 pequeñas almazaras que elaboran magníficos vírgenes extra. ¿Cuántas de ellas indican en sus botellas la fecha de la campaña? Muy pocas. Solo las afiliadas a grandes pagos del olivar -- **Dauro, Marqués de Valdeza, Marqués de Griñón, Abbae de Queiles, Castillo de Canena**-- y algunas otras. Diez más como máximo. En **Olipremium** encontré dos con este dato, "**Oro del Desierto**" (Almería) y "**L'Estornell**" (Lérida). ¡Enhorabuena! El resto nada.

Más sorpresas inesperadas. Primero "**Hacienda Zorita**", aceite seleccionado por la firma **Rafael Salgado** una mezcla apagada que me

confesaron pertenecía a la campaña 2011. Y luego otro parecido **"Elizabeth La Católica"**, en las mismas circunstancias. ¿Cómo es posible que alguien lleve aceites viejos a una fiesta del aceite nuevo?

Un detalle positivo para los elaboradores. A partir de 2014 la UE obligará a que desaparezcan los convoyes, esas botellitas de cristal anónimas con aceites de no se sabe donde. ¡Por fin la hostelería española tendrá que tratar el aceite igual que el vino y presentarlo en botellas de marca con tapones irrellenables. En Italia esto es así desde hace años.

Cuando me marchaba me crucé con Rosa Vañó (**Castillo de Canena**) y me dijo entusiasmada. ¡"Van a desaparecer los convoyes para ir al infierno de donde nunca deberían haber salido"; **En twitter: @JCCapel**





130219_MORATALLA.COM:

"Olipremium, 1er Salón de los Aceites Virgen Extra"

<http://us6.campaign-archive2.com/?u=8c0170672c5bb83d8f1ad2593&id=f232d3e7af&e=d516c38222>



OLIPREMIUM

1er. Salón de los Aceites Virgen Extra

Madrid 18 de Febrero

Ayer se ha celebrado en Madrid **OLIPREMIUM** el primer Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra. Organizado por Enrique Calduch & Asociados, fueron los cocineros **Paco Roncero, Manuel de la Osa y Firo Vázquez**, los encargados de su inauguración dada su trayectoria en defensa de tan preciado elemento.

Numero público especializado, profesionales del sector y medios, acudieron al Hotel Intercontinental de Madrid, lo que unido al altísimo nivel de calidad de las firmas expositoras auguran un éxito y continuidad de este Salón tan necesario en nuestro mercado.

130219_OLIVARAMA:

“La exclusividad de un salón Virgen Extra”

<http://olivarama.noticiascadadia.com/noticias/article/la-exclusividad-en-un-salon-virgen-extra/>

España Internacional Economía Tecnología Transporte y Logística Elia Moda Cultura Gastronomía Gente Sexy News in English



remiun

exclusividad en un salón “virgen extra”

Fue un día especial para el sector oleícola nacional. Para rendir tributo a la riqueza de la gastronomía mediterránea, el Hotel Intercontinental de Madrid celebró un evento que reunió a aceites de oliva vírgenes extra que destacan, especialmente, por su calidad. En el marco del Salón de los Mejores Aceites de Virgen Extra tuvo lugar la presentación de QVExtra!, una asociación que velará por los intereses de este gran alimento de alta gama a nivel mundial.

Además al nombre de Olipremium y su objetivo fue congregar, en un mismo espacio, una amplia selección de aceites de oliva vírgenes extra españoles muy exclusivos. Concebido como escaparate a la altura de una de las grandes joyas de la despensa española, el Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra otorgó absoluto protagonismo al pilar de nuestra Dieta Mediterránea.



Así lo explicó ayer, 18 de febrero, uno de los organizadores del encuentro. Para Enrique Calduch, de Calduch & Asociados, “este salón pretende hacer visible el aceite de oliva virgen extra, y que la gente entienda que estamos delante de uno de los grandes productos de nuestro país”. Porque, no hay que olvidar que Olipremium representa el esfuerzo que viene desplegando en los últimos años una nueva generación de elaboradores comprometidos con la máxima calidad del producto.

La fusión entre el zumo de aceitunas y la gastronomía llegó de la mano de Firo Vázquez (El Olivar), Iñaki Camba (Arce), Manuel de la Torre (Las Rejas) y Paco Roncero (La Terraza del Casino), tres chefs que defienden a ultranza tan valioso alimento. Solo este último intervino en la presentación para definirse como un “gran defensor del aceite de oliva” y firme defensor de este producto que representa una materia prima imprescindible en su cocina y que, lamentablemente, se mantiene en la más absoluta minoría.

Como productor, Alfredo Barral (Hacienda Queiles) y Soledad Serrano (Finca Duernas) coincidieron en la necesidad de la celebración de Olipremium para ensalzar la excelencia de un producto imprescindible para una correcta alimentación. Barral apostó por la necesidad de que el consumidor diferencie el virgen extra, el de categoría superior, del resto de categorías existentes. Definió el salón como “buen ejemplo de lo que es la calidad del aceite de oliva virgen extra español”.

Por su parte, Soledad Serrano en línea con el objetivo de maximizar y divulgar la calidad de este producto, presentó QVExtra!, una asociación privada sin ánimo de lucro “cuya finalidad es aumentar la competitividad de productores y envasadores de aceite de oliva, promoviendo la mejora de la calidad entre sus miembros y dándolo a conocer al consumidor final”.

Asimismo, en este escenario se firmó el acta fundacional de QVExtra!, que impulsará y promocionará internacionalmente este gran producto desde la base, desde la excelencia. De hecho, la asociación está compuesta por 15 almazaras, “aunque está abierta a todos los productores, grandes y pequeños, que se preocupen por hacer las cosas bien”, apostilló Serrano, ostenta la presidencia de dicha entidad. Tanto es así que, según Serrano, “los aceites que lleven nuestro sello cumplirán unos requisitos de calidad mucho más exigentes que los contemplados en la normativa vigente”.

Exclusivas joyas

Y uno con sus matices y peculiaridades, pero todos de gran calidad, allí estaban expuestos

el deleite de los asistentes. Poco extendida en este tipo de eventos, aséptica y muy profesional, fue la manera a la que procedimos a su cata.

el vaso oficial de cata pudimos establecer una primera toma de contacto con el oro líquido a través del olfato. Sin embargo, para degustarlo utilizamos una pequeña pipeta, mediante la que medíamos la cantidad necesaria de un cuenquito donde residía el producto para, después, servirlo en pequeñas rebanadas de pan. ¡Todo un acierto! <---newpage--->

monovarietales de variedades muy comunes, *coupages* de algunas menos conocidas y derivados de diversas de regiones españolas... Allí todos eran sensacionales. Alrededor de 25 variedades cautivaron con sus productos los paladares más exigentes.

Entre los mundialmente laureados asomaban aquellos que acaban de desembarcar en este mundo tan competitivo, como el exclusivo virgen extra 5 *Elementos*, que Finca La Pontezuela, de Navalmorales (Toledo), nos brindó. Con un diseño muy elegante, este monovarietal se mostró en dos versiones: Picual y Cornicabra.

¿sobre...

**Olipremium
Virgenes extra
distribuidor OLIVARAMA**

Mención aparte merece el jiennense *Verde Esmeralda*, un monovarietal de Picual que se vistió de gala para presentarse en sociedad y que, sin duda, cautivará a los paladares más internacionales de Dubai, Rusia, China y Japón.

El sector oleícola habla...

Este periplo por el salón nos condujo a consultar las opiniones de diversos productores allí presentes. Con algunos matices, pero en su mayoría convergentes, las opiniones coincidieron en definir el I Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra como "un acto social". Eso, en el mejor de los casos porque alguno que otro criticó la poca difusión que los organizadores habían dado al proyecto.

Los más optimistas basaron su argumentación en la obligatoriedad de estar en estos foros "para que se vean y se vea y ya de paso intentar hacer negocio". Los hubo que no pudieron exponer su producto por falta de presupuesto, porque "resulta complicado elegir entre la amplia oferta de salones y eventos de promoción existente a nivel mundial"; y también los que, estando allí, simplemente preferido no mezclar el virgen extra con el resto de productos agroalimentarios.

Lo que nos sorprendió fue que, salvo excepciones, la gran mayoría de los consultados por OLIVARAMA coincidieron en la escasa profesionalización del público asistente, teniendo en cuenta que, en realidad, el objetivo de Olipremium era reunir a profesionales de la distribución, comunicación y medios de comunicación; así como a responsables de tiendas gourmet y de alta gastronomía, y consumidores finales cualificados.

Lo que no nos cabe la menor duda es de que esta fue la primera edición de un salón que abrió a expositores de gran nivel, no solo de aceites, sino también de otros productos gastronómicos ideales para armonizar con el zumo de olivas, como los salazones, los quesos o vinos.

Vanesa López

130219_SOBREMESA.ES:

"I Edición de Olipremium"

<http://www.sobremesa.es/actualidad-y-m%C3%A1s/noticias/i-edici%C3%B3n-de-olipremium/>

SOBREMESA

REVISTA ESPAÑOLA DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA

I edición de Olipremium

Autor: [Raquel Pardo](#) . Imágenes: Archivo.
febrero 2013

19 de febrero de 2013.- Madrid celebró ayer la **primera edición del Salón de los mejores aceites de oliva virgen extra** con una más que buena acogida de crítica y público.

Por primera vez **el aceite de oliva español fue el protagonista de una muestra, Olipremium** que, si bien estaba destinada al público profesional, congregó a algunos de los mejores aceites de oliva del país. Arbequina, manzanilla, picual, cornicabra u hojiblanca poblaban las 21 mesas en las que se exponían distintas elaboraciones y recogidas, cosechas, aceites monovarietales y coupages concebidos para aderezar el mejor de los platos. La muestra estuvo apadrinada por uno de los chefs españoles que más ha puesto en valor este producto, **Paco Roncero**, quien no dudó en apoyar esta primera edición con su presencia y sus palabras. Se destacó que es necesario que el aceite español se conozca por su calidad y no por su cantidad.

Entre los asistentes, [Casas de Hualdo](#) y Ercavio de Toledo, Castillo de Canena de Jaén, y la asociación aceitera Grandes Pagos del Olivar, que congrega aceites con vocación de pago, entre los que se encuentran el extremeño Marqués de Valdueza, el manchego Pagos de Familia Marqués de Griñón o el premiadísimo aceite catalán [Dauro](#). Una de las curiosidades era el llamativo envase del aceite Premium Verde Esmeralda Olive, más parecido a una botella de ginebra que a la tradicional del aceite, y cuyo precio rondaba los 180 euros.

130219_INFAOLIVA:

"Nace QV Extra, un sello de calidad de alta gama para el aceite de oliva"
<http://www.infaoliva.es/documentos/boletines/Resumen%20Prensa%20%20%20%202019-2-2013.pdf>



Nace "QV Extra" un sello de calidad de alta gama para el aceite de oliva

Con el objetivo de aportar un sello de calidad a los aceites virgen extra de alta gama, se ha presentado hoy en Madrid la asociación QV Extra, que pretende aglutinar almazaras de toda España y distinguir su producción con una etiqueta que sea una garantía para el consumidor.

"Los aceites que lleven nuestro sello cumplirán unos requisitos de calidad mucho más exigentes que la norma, de manera que mantengan todas las propiedades de un virgen extra no solo en el momento de su envasado, sino hasta la fecha de consumo preferente", ha explicado a Efeagro la presidenta de esta asociación, Soledad Serrano.

Serrano ha presentado esta iniciativa en Olipremium, el primer foro español dedicado en exclusiva a los aceites extra virgen, que se ha celebrado hoy en un céntrico hotel madrileño.

"Con nuestro sello de calidad queremos que el consumidor sepa distinguir un virgen extra auténtico de otro que no lo es cuando esté delante del lineal del supermercado", ha detallado.

Serrano ha aclarado que todavía no se han firmado los estatutos fundacionales de QV Extra, que de momento agrupa a quince almazaras, aunque está abierta "a todos productores, grandes y pequeños, que tengan una especial preocupación por hacer las cosas bien".

Precisamente, en Olipremium se han dado cita 25 almazaras españolas del segmento del aceite virgen extra de alta gama, una cita que busca "prestigiar este producto de altísima calidad en un momento de abundancia de fraude y etiquetados dudosos", ha señalado el co-organizador del salón, José Ramón Martínez.

"La idea de Olipremium era crear un espacio en el que el aceite virgen extra fuera el único protagonista, ya que generalmente es un invitado colateral de otros salones gastronómicos", ha indicado.

"El aceite está en estos momentos como el vino en los años noventa, que todo el mundo sabe que se están haciendo grandes cosas, pero no llegan al consumidor medio", ha afirmado.

En Olipremium, se van a poder degustar durante todo el día los aceites de la nueva cosecha de las 25 marcas mejor valoradas por los principales paneles de cata y críticos gastronómicos, como es el caso del aceite "Oleum Artis", una mezcla de picual y arbequina, de Pagos Familia Marqués de Griñón, a la que la guía italiana Flos Olei -considerada referencia en el sector- otorgó 98 puntos sobre 100, la puntuación más alta otorgada a un aceite español.

Su presidente, Carlos Falcó, ha destacado la importancia de que España compita en los mercados internacionales en calidad, nunca en cantidad y en precio, ya que eso supondría "tener que renunciar a la calidad de vida de Europa".

"Tanto España, como Europa, debemos competir en historia, cultura y excelencia", ha resaltado el Marqués de Griñón, que enfoca ahora la venta de su producción de aceite a los países emergentes.

En esa línea de exclusividad y calidad suprema que trata de promover Olipremium, también se ha presentado en este salón la edición limitada de 1.600 botellas del aceite Verde Esmeralda, un virgen extra de varietal picudo que sale por primera vez al mercado y que se ha elaborado con las olivas de mayor calidad de los 78.000 olivos de esta almazara ubicada en Ubeda (Jaén). "Recolectamos a mano y elaboramos en aceite en presión en frío que para nosotros es casi un elixir por su exclusividad, que vamos a vender fundamentalmente en Dubai, Rusia, China y Japón", ha explicado el ingeniero de esta almazara, Samuel López.

Con la misma vocación de autenticidad, la almazara jienense Castillo Canena ha llevado al salón su edición limitada, ya agotada, de 4.000 botellas de aceite royal, una variedad autóctona de Jaén que estaba a punto de desaparecer. "Es una de nuestras joyas, aunque también son muy apreciados nuestros aceites de botella roja, cuyo aceite proviene de las primeras 24 horas de cosecha, bien de arbequina o de picual", ha detallado el director general de Castillo Canena, Francisco Vaño. LAINFORMACION.

130219_YOCOMO.NET:

“Olipremium, I Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen”

http://www.yocomo.net/actualidad/ver/311/olipremium_i_salon_los_mejores_aceites_oliva_virgen_extra

cocina para foodies

[Acceso / Registro](#)

[actualidad](#)[empleo](#)[yocomo tv](#)[restaurantes](#)

Compartelo   

Olipremium: I Salón de los mejores aceites de oliva virgen extra



I SALÓN DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE ESPAÑA
Primera gran cita con las joyas del olivar

11/02/2013

Los mejores aceites de oliva virgen extra del país serán los protagonistas de esta primera edición de Olipremium.

Ven a Movistar
Disfruta de tu tarifa Habla y Navega 2L.
500Mb máx. velocidad, 250 min./S-D y SMS ilimitados.

Por **16€/mes** IVA

Eva Martín Escobar

El próximo 18 de febrero se celebrará en Madrid el Salón Olipremium 2013, primera edición de este evento que recoge los mejores aceites de oliva virgen extra elaborados en nuestro país.

Con la participación de los mejores cocineros y restauradores del momento, Olipremium nace con la idea de hacer las veces de un escaparate por y para uno de los productos estrella de nuestra cultura, y con la idea de dar impulso a la nueva generación de elaboradores de aceite de oliva virgen extra comprometidos con ofrecer al consumidor la máxima calidad del producto.

Olipremium se dirige a un público amplio, desde cocineros y restauradores hasta las tiendas gourmet y de alta gastronomía, así como a los medios de comunicación, los distribuidores, las centrales de compra, las escuelas de hostelería y sumillería y, por supuesto, a los consumidores finales del producto. En total, está prevista la asistencia de unas 700 personas al evento.

El acto se abrirá de la mano del chef Paco Roncero, uno de los más comprometidos con la defensa de los aceites de calidad. Junto a él, un grupo de cocineros reconocidos materializarán la alianza necesaria entre al aceite de oliva virgen extra y la cocina española de vanguardia.

Además, junto con los principales aceites de oliva virgen extra, el Salón acogerá también otros productos gastronómicos de gama alta: jamón ibéricos, vinos, quesos, salazones...

España es el primer país productor de aceite de oliva virgen extra, producto reconocido como uno de los tesoros gastronómicos de todos los tiempos.

Artículos relacionados



Olipremium: I Salón de los mejores aceites de oliva virgen extra
11/02/2013 19:59 | 0



Feria Mundial del Aceite a Granel 2013
06/03/2013 20:57 | 1



A punto de celebrarse 'Sabor Salou'
12/03/2013 12:46 | 0



VI edición del Premio Vila Vinoteca de Cata por Parejas
11/03/2013 13:04 | 0

130220_ÓLEO:

"Olipremium culmina con éxito su primera edición"

<http://dev.oleorevista.com/?p=341969>



Olipremium culmina con éxito su primera edición

Autor: Oleo Revista



Oleo Digital.- Además de acoger la presentación QV Extra una marca creada para distinguir los aceites virgen extra españoles de la gama superior, **Olipremium**, Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra, contó con más de 700 visitantes, en su gran mayoría profesionales vinculados a la restauración y el comercio gourmet de la capital, que culminó con éxito su primera edición y puso de manifiesto el interés que despierta este producto en amplias capas de la sociedad.

El chef Paco Roncero manifestó su apoyo incondicional a los esfuerzos que viene realizando el sector para situar en la cumbre de la gastronomía el zumo de la aceituna. "Un producto sin el cual no se puede explicar el éxito internacional de nuestra cocina en los últimos años", según sus palabras. Por su parte, Alfredo Barral (Abbae de Queiles) también dio la bienvenida a los numerosos asistentes a este Salón en nombre de los elaboradores.

Allí mostraron sus aceites de nueva cosecha una buena parte de los protagonistas de la modernización experimentada en los últimos años por este notable capítulo de la despensa española, como Rosa Vañó (**Castillo de Canena**), Manuel Heredia (**Cortijo de Suerte Alta**), Jorge Petit (Masía El Altet), Carlos Falcó (**Pagos de la Familia de Marqués de Griñón**), Juan Molina (**Casa Pareja**), Manuel Piedrahita (**Orobaena**) o Agustín Santolaya (**Dauro y Aubocassa**).

Hasta 25 firmas elaboradoras de primer nivel se dieron cita en Olipremium, entre las que tampoco faltaron algunas bodegas de prestigio que se han iniciado en la actividad olivicultora, como el Grupo Pesquera de Alejandro Fernández, Ercavio, Prado Rey, Hacienda Zorita (Grupo Arco) o Bodegas Arzuaga.



130220_REVISTA GASTRÓNOMO:

"Firo Vázquez en Olipremium"

<http://revistagastronomo.blogspot.com.es/2013/02/firo-vazquez-en-olipremium-i-salon-de.html>

Revista Gastrónomo

Tendencias gastronómicas de la Región de Murcia

[INICIO](#) [NOTICIAS](#) [AGENDA](#) [REPORTAJES](#) [ENTREVISTAS](#) [FIRMAS](#) [RESTAURANTES](#) [RECETAS](#) [SORTEOS](#) [EDICIÓN IMPRESA](#)

EL SABOR DE UN MOMENTO

20/02/13

Firo Vázquez en Olipremium, I Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra de España



El lunes se celebró en Madrid OLIPREMIUM, el primer Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra.

Organizado por Enrique Calduch & Asociados, fueron los cocineros Paco Roncero, Manuel de la Osa y Firo Vázquez, los encargados de su inauguración dada su trayectoria en defensa de tan preciado elemento.

Numeroso público especializado, profesionales del sector y medios, acudieron al Hotel Intercontinental de Madrid, lo que unido al altísimo nivel de calidad de las firmas expositoras, auguran un éxito y continuidad a este Salón tan necesario para este mercado.

Recomendar esto en Google

Publicado por Revista Gastrónomo



Guía de actualidad gastronómica de la Región de Murcia. Publicaremos todos los eventos, jornadas, catas, presentaciones de productos, rutas gastronómicas, etc...

EL SABOR DE UN MOMENTO (Edición impresa nº12)

130220_VEREMA.COM:

“Olipremium cierra con éxito su primera edición”

http://www.verema.com/blog/aceite_oliva/1056417-olipremium-cierra-exito-primer-edicion



Olipremium cierra con éxito su primera edición

Publicado por Dani C. el 20 de Febrero de 2013

Comentarios 0

- **En el curso del salón se presentó el nuevo sello de calidad “QVExtra”.**
- **Más de 700 profesionales pudieron examinar la nueva cosecha de aceites de la gama superior.**



El Salón OLIPREMIUM fue ayer el escenario de la presentación de “QVExtra”, una marca creada para distinguir los aceites virgen extra españoles de la gama superior. “Los aceites que lleven nuestro sello cumplirán unos requisitos de calidad mucho más exigentes que los contemplados en la normativa vigente”, explicó **Soledad Serrano**, propietaria de Finca Duernas y presidenta de la asociación, en el acto de inauguración.

En dicho acto, el chef **Paco Roncero** (La Terraza del Casino, Madrid) tomó la palabra para manifestar su apoyo incondicional a los esfuerzos que viene realizando el sector para situar en la cumbre de la gastronomía el zumo de la aceituna. “Un producto sin el cual no se puede explicar el éxito internacional de nuestra cocina en los últimos años”, según sus palabras. Por su parte, **Alfredo Barral** (Abbae de Queiles) también dio la bienvenida a los numerosos asistentes a OLIPREMIUM en nombre de los elaboradores.

LOS PROTAGONISTAS DE LA MODERNIZACIÓN

Con más de 700 visitantes, en su gran mayoría profesionales vinculados a la restauración y el comercio gourmet de la capital,

amén de una importante presencia de los principales medios de comunicación, OLIPREMIUM (Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra), cerró con éxito su primera edición y puso de manifiesto el interés que despierta este producto en amplias capas de la sociedad.

Allí mostró sus aceites de nueva cosecha una buena parte de los protagonistas de la modernización experimentada en los últimos años por este notable capítulo de la despensa española, como **Rosa Vañó** (Castillo de Canena), **Manuel Heredia** (Cortijo de Suerte Alta), **Jorge Petit** (**Masía El Altet**), **Carlos Falcó** (Pagos de la Familia de Marqués de Griñón), **Juan Molina** (Casa Pareja), **Manuel Piedrahita** (Orobaena) o **Agustín Santolaya** (Dauro y Aubocassa).

Hasta 25 firmas elaboradoras de primer nivel se dieron cita en el salón OLIPREMIUM, entre las que tampoco faltaron algunas bodegas de prestigio que se han iniciado en la actividad olivicultora, como el Grupo Pesquera de **Alejandro Fernández**, Ercavio, Prado Rey, Hacienda Zorita (Grupo Arco) o Bodegas Arzuaga.

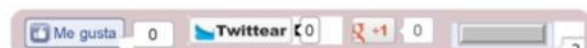


EL VIRGEN EXTRA YA TIENE SU PASARELA

Entre aceite y aceite, el público visitante pudo degustar algunos productos gastronómicos de la gama superior, como el jamón de Dehesa de Extremadura, la cecina de Casalba, las mojamas y las huevas de Salazones Serrano y los quesos de Páramo de Guzmán, amén de los vinos de **González Byass** (**Fino Tío Pepe**) o del grupo **La Rioja Alta**, los cavas de **Agustí Torelló** y los innovadores panes de Triticum. Firmas patrocinadoras que, sin duda, contribuyeron de forma notable al brillo de OLIPREMIUM.

Cocineros de la talla de **Manuel de la Osa** (Mesón Las Rejas), **Iñaki Camba** (Arce) o **Firo Vázquez** (El Olivar) acompañaron a Roncero en

la inauguración de OLIPREMIUM, manifestando su apoyo al camino hacia la excelencia emprendido por nuestro virgen extra, un producto que, tras la primera edición de la muestra, ya cuenta con una pasarela a la altura de sus logros.



130220_VINOS Y RESTAURANTES:

“Olipremium cierra con éxito su primera edición”

<http://www.revistavinosyrestaurantes.com/olipremium-cierra-con-exito-su-primer-edicion/>



Olipremium cierra con éxito su primera edición

20-febrero-2013



El Salón Olipremium celebrado en Madrid fue el lunes el epicentro del mundo del aceite oliva virgen extra.

Con más de 700 visitantes, en su gran mayoría profesionales vinculados a la restauración y el comercio *gourmet* de la capital, el Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra, cerró con éxito su primera edición y puso de manifiesto el interés que despierta este producto en amplias capas de la sociedad.

Allí mostraron sus aceites de nueva cosecha una buena parte de los protagonistas de la modernización experimentada en

los últimos años por este notable capítulo de la despensa española, como Rosa Vañó (Castillo de Canena), Manuel Heredia (Cortijo de Suerte Alta), Jorge Petit (Masía El Altet), Carlos Falcó (Pagos de la Familia de Marqués de Griñón), Juan Molina (Casa Pareja), Manuel Piedrahita (Orobaena) o Agustín Santolaya (Dauro y Aubocassa).

Hasta 25 firmas elaboradoras de primer nivel se dieron cita en el salón, entre las que tampoco faltaron algunas bodegas de prestigio que se han iniciado en la actividad olivicultora, como el Grupo Pesquera de Alejandro Fernández, Ercavio, Prado Rey, Hacienda Zorita (Grupo Arco) o Bodegas Arzuaga.

Olipremium fue también el escenario de la presentación de “QVExtra”, una marca creada para distinguir los aceites virgen extra españoles de gama superior. “Los aceites que lleven nuestro sello cumplirán unos requisitos de calidad mucho más exigentes que los contemplados en la normativa vigente”, explicó Soledad Serrano, propietaria de Finca Duernas y presidenta de la asociación, en el acto de inauguración.

En dicho acto, el chef Paco Roncero (La Terraza del Casino, Madrid) tomó la palabra para manifestar su apoyo incondicional a los esfuerzos que viene realizando el sector para situar en la cumbre de la gastronomía el zumo de la aceituna. “Un producto sin el cual no se puede explicar el éxito internacional de nuestra cocina en los últimos años”, según sus palabras.




Cocineros de la talla de Manuel de la Osa (Mesón Las Rejas), Iñaki Camba (Arce) o Firo Vázquez (El Olivar) acompañaron a Roncero en la inauguración, manifestando su apoyo al camino hacia la excelencia emprendido por nuestro virgen extra, un producto que, tras la primera edición de la muestra, ya cuenta con una pasarela a la altura de sus logros.






Por su parte, Alfredo Barral (Abbae de Queiles) también dio la bienvenida a los numerosos asistentes al salón en nombre de los elaboradores.

Entre aceite y aceite, el público visitante pudo degustar algunos productos gastronómicos de gama superior, como el jamón Dehesa de Extremadura, la cecina de Casalba, las mojamas y las huevas de Salazones Serrano y los quesos de Páramo de Guzmán, amén de los vinos de González Byass (Fino Tío Pepe) o del grupo La Rioja Alta, los cavas de Agustí Torelló y los innovadores panes de Triticum. Firms patrocinadoras que, sin duda, contribuyeron de forma notable al brillo de Olipremium.

130221_CON MUCHA GULA:

"Olipremium, el escaparate de los mejores aceites de oliva virgen extra"
<http://www.conmuchagula.com/2013/02/21/olipremium-el-escaparate-de-los-mejores-aceites-de-oliva-virgen-extra/>





[Hemeroteca](#) | [Enlaces](#) | [Suscríbete](#) | [Quiénes somos](#) | [Publicidad](#) | [Contacto](#)

[Portada](#) | [Gastronomía](#) | [Más que vinos](#) | [La Cerveteca](#) | [Tés y Cafés](#) | [Viajes](#) | [Nutrición y Consumo](#) | [Libros](#) | [Recetas](#)

Con Mucha Gula / [Eventos Gastronómicos](#)

Olipremium, el escaparate de los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra

Fernando Sedeño

Publicado el **Jueves, 21 de febrero de 2013** en [Eventos Gastronómicos](#)

Tamaño:   | [Imprimir](#) | [Enviar](#)

  25    4

El Salón Olipremium reunió una excelente muestra de Aceites de Oliva de calidad superior y resultó el escenario perfecto para presentar "QVExtra", la nueva marca creada para distinguir los Aceites de Oliva Virgen Extra de calidad superior, y garante de los más exigentes requisitos de calidad de los productos que lleven su sello. La presentación la apadrinó Paco Roncero, chef de la Terraza del Casino, reconocedor de la importancia que el buen aceite de oliva tiene en el éxito internacional de nuestra cocina.



Presentación de QVExtra, con Paco Roncero

En el Salón se reunieron **más de 20 almazaras con sus mejores aceites, congregando a profesionales del sector de la Distribución Alimentaria y de la Hostelería.** La cita, en muchos casos, sirvió de **presentación para los nuevos aceites del año, un buen escaparate para lo que ya se empiezan a considerar los modernos aceites de autor y de pago.** Destacable entre los expositores los **aceites de Olivos Milenarios del Maestrazgo, Castellón, especialmente el K White Bottle,** elaborados únicamente con frutos de olivos certificados de más de 1000 años de edad, alguno de hasta 3000, todos ellos de la **variedad autóctona Farga.** Excelentes los **aceites orgánicos del Desierto de Tabernas en Almería** que, con las variedades **Picual, Hojiblanca y Arbequina,** ensamblan su **aceite Oro del Desierto Coupage Selección Organic** y producen sus monovarietales, entre los que también se incluye un **100% Lechin.** Destacables los aceites de **Masia el Altet de Alcoy** y los de **Casas de Hualdo, de los montes de Toledo, Castillo de Canena de Baeza** o los del **Cortijo de Suerte Alta en Baena.**



Ambiente en el Salón Olipremium

Mucha presencia de productores provenientes del mundo del vino y bodegueros, que están aplicando la misma filosofía de creador con la que confeccionan sus vinos a los aceites que producen. Allí estaba **Carlos Falcó** con sus toledanos aceites **Oleum Artis, Duo** y sus monovarietales de **Arbequina y Picual,** todos de la nueva cosecha, enmarcados en **Grandes Pagos del Olivar,** de los que había varios productores mostrando sus productos,

entre ellos **Aceites Dauro** de las riojanas **Bodegas Roda. Arzuaga Navarro,** bodega de la Ribera del Duero, también tenía presencia con sus **aceites de los Montes de Toledo, monovarietales de Cornicabra y Arbequina.**

Otras bodegas con buen aceite de oliva presente en la muestra fueron **Ercavio, con su Aceite 100% Cornicabra, Hacienda Zorita con sus salmantinos aceites orgánicos de Hojiblanca y Picudo y no faltó Alejandro Fernández, del grupo Pesquera**, quien además de mostrarnos sus **excelentes aceites zamoranos de Dehesa la Granja**, nos sedujo con sus vinos. Otra bodega ribereña que se ha apuntado a la elaboración de aceite es **Prado Rey**, que sale de sus tierras burgalesas para aprovechar los **olivos de variedad Arbequina de su Finca Villamejor de Aranjuez**, con los que hace unos interesantes aceites.

Un salón muy acertado, de los que aportan cultura gastronómica, mostrando el valor de los mejores aceites de oliva, en un país líder en la producción mundial y con mucho trabajo que realizar en la promoción y consumo del aceite de oliva Virgen Extra.

12 ACTUALIDAD

Más de 700 profesionales se dan cita en la primera edición de Olipremium

Los Salones Plata y Albéniz del Hotel Intercontinental de Madrid acogieron el pasado 18 de febrero el Salón de Los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra, Olipremium, que cerró con "éxito" su primera edición y puso de manifiesto el interés que despierta este producto en la sociedad, según destacaron sus organizadores.

Con más de 700 visitantes, en su gran mayoría profesionales vinculados a la restauración y al comercio gourmet de la capital, además de una importante presencia de medios de comunicación, en Olipremium mostraron sus AOVEs de nueva cosecha

Rosa Vanió (Castillo de Canena Olive Juice), Manuel Heredia (Cortijo de Suerte Alta), Jorge Petit (Masía el Altet), Carlos Falco (Pagos de Familia Marqués de Griñón), Juan Molina (Casa Pareja), Manuel Piedrahita (OroBaena) o Agustín Santolaya (Dauro y Aubocassa).

En total, hasta 25 firmas elaboradoras de primer nivel se dieron cita en este Salón, en el que tampoco faltaron algunas bodegas de prestigio que se han iniciado en la olivicultura, como el Grupo Pesquera de Alejandro Fernández, Ercavio, Prado Rey, Hacienda Zorita (Grupo Arco) o Bodegas Arzuaga.

Como expositores participaron Aceite Arzuaga, Casa Pareja, Casas de Hualdo, Castelanotti, Castillo de Canena Olive Juice, Cortijo de Suerte Alta, Cortijo el Tobazo, Dehesa la Granja, Diprimsa (L'Estornell/Vea), Ercavio, Finca Duernas, Finca la Pontezuela, Grandes Pagos de Olivar, Hacienda Zorita, La Católica, Masía el Altet, Prado Rey, Olivos Milenarios del Maestrazgo, Orobaena, Oro del Desierto y Verde Esmeralda Olive.

En el acto de inauguración, el chef Paco Roncero (La Terraza del Casino) mostró

su apoyo incondicional a los esfuerzos que viene realizando el sector para situar el zumo de aceituna en la cumbre de la gastronomía. "Un producto sin el cual no se puede explicar el éxito internacional de nuestra cocina en los últimos años", destacó el chef madrileño.

Por su parte, Alfredo Barral (Hacienda Queiles), en nombre de los elaboradores, también dio la bienvenida a los numerosos asistentes a Olipremium.

En este evento, el público visitante pudo degustar algunos productos gastronómicos como el jamón de Dehesa de Extremadura, la cecina de Casalta, las mojamas y las huevas de Salazones Serrano y los quesos de Páramo de Guzmán, junto a los vinos de González Byass (Fino Tío Pepe) o del grupo La Rioja Alta, los cavas de Agustí Torelló y los innovadores panes de Trinitum.

Además, cocineros de la talla de Manuel de la Osa (Mesón Las Rejas), Iñaki Camba (Arce) o Firo Vázquez (El Olivar) acompañaron a Paco Roncero en la inauguración, manifestando su apoyo al camino hacia la excelencia emprendido por el aceite de oliva virgen extra.



Jaén promociona el uso del virgen extra entre los futuros maestros de la cocina internacional

Cuatro días para conocer las excelencias del aceite de oliva, sus múltiples usos en la cocina y sus aportaciones desde el punto de vista de la salud. Bajo esta premisa se celebró del 18 al 22 de febrero el XI Encuentro Internacional de la Cocina del Aceite de Oliva Virgen Extra, que reunió en la Escuela de Hostelería y Turismo de "La Laguna", en Baeza, a 90 alumnos y profesores de escuelas de hostelería de una decena de países.

La diputada de Empleo, Promoción y Turismo, Ángeles Ferriz; el delegado Territorial de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta, Manuel Gabriel Pérez; y el alcalde de Baeza, Leocadio Marín, inauguraron este evento impulsado por la Diputación de Jaén junto al Gobierno andaluz y la organización agraria UPA.

Así, futuros maestros procedentes de Alemania, Bulgaria, Italia, Polonia, Portugal, República Checa, Reino Unido, Suecia, Japón y

España se dieron cita en este encuentro que "permite acercar nuestro aceite a los fogones de las cocinas de un gran número de países que, en la mayoría de los casos, no lo conocen", señaló Ferriz.

**El cambio...
que nos diferencia**

Fabricantes de equipos para la
recepción y tratamiento de aceituna.

CALERO

Tlf. 958 40 50 42-74
www.calero-group.com

La Diputada de Empleo, Promoción y Turismo precisó que a este evento también se sumaron las escuelas de hostelería de Mijas (Málaga), Islantilla (Huelva), Cádiz y Aranda de Duero (Burgos). "De aquí han salido alumnos que ahora son grandes cocineros y que participan en esta undécima edición como ponentes", puntualizó.

El encuentro se inició con la conferencia y cata de aceites impartida por Brígida Jiménez, directora del Ifapa de Caba (Córdoba), sobre "Los aceites vírgenes, características sensoriales y usos en la cocina".

También se realizaron demostraciones gastronómicas que llevaron a cabo los cocineros participantes aplicando y aprovechando las características del AOVE.

"Contamos con los mejores cocineros y en esta edición tenemos maestros de la provincia como Juan Carlos Trujillo, finalista al Premio Restaurante Revelación 2013 en Madrid Fusión", destacó Ferriz.

Junto a las demostraciones, que se iniciaron con el cocinero Enrique Sánchez Gutiérrez, presentador del programa de Canal Sur TV *Cómetelo*, este encuentro incluyó catas de los zumos "Jaén Selección 2013" en una barra de aceites situada en la antigua fábrica de La Laguna y visitas guiadas a las ciudades de Úbeda y Baeza, así como a una explotación olivarera y a una almazara.

El objetivo fue, un año más, que alumnos y profesores conociesen *in situ* el proceso de elaboración del aceite de oliva.

(Al cierre de este número no había culminado el evento, por lo que en el próximo número ofreceremos el balance de esta edición.)



130222_PROENSA.COM:

“Olipremium: se presenta el nuevo sello de calidad QVExtra”

<http://www.proensa.com/noticia/284/Se-presenta-el-nuevo-sello-de-calidad-QVExtra>



Proensa

Inicio Quiosco vadevino Proensa Planeta VINO Artículos Correo Contacto Suscripciones Quiosco Identificación

Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra (Olipremium)

Se presenta el nuevo sello de calidad QVExtra

Madrid, 22 de febrero de 2013. MS. - Una de nuestras más prestigiosas joyas culinarias y que estaba pidiendo a gritos su salón monográfico. Una cita con el aceite de oliva virgen extra para darlo a conocer a todos los profesionales y consumidores interesados en este estupendo producto, y en un espacio dedicado en exclusiva al aceite y presentado, en primera persona, por sus elaboradores.

Con esta razón de ser nace Olipremium, el Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, y a ello responde el enorme éxito obtenido en esta primera edición celebrada en el madrileño Hotel Intercontinental. Una jornada dedicada a nuestro prestigiado oro líquido y que ha sido el escenario elegido para presentar “QVExtra”, la nueva marca de calidad creada para distinguir estos aceites virgen extra españoles de la gama superior. “Los aceites que lleven nuestro sello cumplirán unos requisitos de calidad mucho más exigentes que los contemplados en la normativa vigente”, explicó Soledad Serrano, propietaria de Finca Duernas y presidenta de la asociación profesional de elaboradores de estos aceites premium.



Con más de 700 visitantes, en su gran mayoría profesionales vinculados a la restauración y al comercio gourmet de la capital, este Salón ha puesto de manifiesto el interés que despierta este producto en amplias capas de la sociedad. En el acto de apertura, Paco Roncero (La Terraza del Casino, Madrid), uno de nuestros cocineros ‘estrella’ y uno de los más comprometidos en la defensa de los aceites de calidad, manifestó su apoyo incondicional a los esfuerzos que viene realizando el sector para situar en la cumbre de la gastronomía este estupendo producto, “sin el cual no se puede explicar el éxito internacional de nuestra cocina en los últimos años”, señaló. Junto a él, también apoyaron con su presencia esta iniciativa y el trabajo que viene desarrollando el sector cocineros del prestigio de Manuel de la Osa (Mesón Las Rejas), Iñaki Camba (Arce) o Firo Vázquez (El Olivar), cuya participación certifica la alianza entre el aceite virgen extra y la cocina española de vanguardia.

En Olipremium 2013 hemos podido ver, probar y conocer una buena representación de algunos de los mejores aceites de oliva virgen extra que se elaboran en nuestro país. Las almazaras participantes ha sido Aceite Arzuaga; Casa Pareja; Casas de Gualdo; Castelanotti; Castillo de Canena; Cortijo de Suerte Alta; Cortijo el Tobazo; Dehesa la Granja; Diprimsa (L’Estornell / Vea); Ercavio; Finca Duernas; Finca la Pontezuela; Grandes Pagos (Dauro, Hacienda Queiles, La Boella, Marqués de Valdeusa, Pagos de Familia de Marqués de Griñón); Hacienda Zorita; La Católica; Masía El Altet; Prado Rey; Olivos Milenarios del Maestrazgo; Orobaena, y Oro del Desierto. Destacar también la presencia, junto a estos aceites premium, de otros productos gastronómicos nacionales de alta gama como son el jamón ibérico, quesos, salazones y algunos vinos.



130222_INFOCALIDAD:

“Máxima garantía de calidad para el aceite de oliva con el nuevo sello QV Extra”

<http://www.infocalidad.net/archives/noticia/maxima-garantia-calidad-para-el-aceite-de-oliva-con-el-nuevo-sello-%E2%80%9CQv-extra%E2%80%9D>



Opinión

Documentos

Multimedia

Catálogo

Formación

Libros

Software de Gestión

Portada

Management

Agroalimentación

I+D

PRL

RSC

Medio ambiente

Ciencia y salud

Favoritos

Noticias

Foro Olipremium

Máxima garantía calidad para el aceite de oliva con el nuevo sello “QV Extra”

22/02/2013

La Asociación QV Extra ha presentado en Madrid el nuevo un sello de calidad a los aceites virgen extra de alta gama “QV Extra”, con el objetivo de agrupar almazaras de toda España y distinguir su producción con una etiqueta que sea una referencia para el consumidor.

“Los aceites que lleven nuestro sello cumplirán unos requisitos de calidad mucho más exigentes que la norma, de manera que mantengan todas las propiedades de un virgen extra no solo en el momento de su envasado, sino hasta la fecha de consumo preferente”, ha explicado **Soledad Serrano**, presidenta de esta asociación. La iniciativa ha sido presentada en el primer foro español dedicado en exclusiva a los aceites extra virgen, Olipremium.

“Con nuestro sello de calidad queremos que el consumidor sepa distinguir un virgen extra auténtico de otro que no lo es cuando esté delante del lineal del supermercado”, ha detallado. Serrano ha aclarado que todavía no se han firmado los estatutos fundacionales de QV Extra, que ya cuenta con quince almazaras, aunque está abierta “a todos productores, grandes y pequeños, que tengan una especial preocupación por hacer las cosas bien”.

Olipremium ha contado con la presencia 25 almazaras españolas del segmento del aceite virgen extra de alta gama, con el fin de “prestigar este producto de altísima calidad en un momento de abundancia de fraude y etiquetados dudosos”, ha señalado el co-organizador del salón, **José Ramón Martínez**.

Martínez ha subrayado que desde Olipremium se quiere lanzar un mensaje a todo el sector de la restauración, alta gastronomía y a las tiendas gourmet para que ayuden a prestigiar este producto. “El aceite está en estos momentos como el vino en los años noventa, que todo el mundo sabe que se están haciendo grandes cosas, pero no llegan al consumidor medio”, ha afirmado.

En esta edición también se ha presentado la edición limitada de 1.600 botellas del aceite Verde Esmeralda, un virgen extra de varietal picudo, por primera vez en el mercado y que se ha elaborado con las olivas de mayor calidad de los 78.000 olivos de esta almazara ubicada en Ubeda (Jaén). Con la misma vocación de autenticidad, la almazara jienense Castillo Canena ha llevado al salón su edición limitada, ya agotada, de 4.000 botellas de aceite royal, una variedad autóctona de Jaén que estaba a punto de desaparecer.

ENCUESTA DEL MES

¿Deberían las Administraciones Públicas apostar por el “empleo verde” como salida para la crisis?

☒ Sí. Es, probablemente, la mejor de las opciones para la reactivación laboral.

☐ No. Es sólo una moda pasajera y sería contraproducente a largo plazo.

☐ Quizás. Es una de las varias opciones por las que podría decantarse.

[Ver resultados](#)

[Archivo de encuestas](#)

AGENDA

marzo 2013

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

☒ Día de hoy ☐ Día con eventos

[Ver eventos del mes](#)

LO MÁS VISTO

“AMPLIA” la certificación como valor añadido para la expo.....

El Fórum ISO 20000 presenta las novedades de la norma ...

IMP Consultores obtiene el distintivo Prescriptor Premium d.....

AENOR presenta nuevos cursos especializados con prácticas

Ciece amplía su certificación de calidad a su división d.....

Redes sociales

in Share

Twitter 0

+1 0

0

Opinión

Documentos

Multimedia

Catálogo

Libros

Formación

Software de Gestión

Quiénes somos

Publicidad

Aviso legal

130223_DIARIO CÓRDOBA: "Aceites del Siglo XXI"

Brisas

MANUEL

Piedrahita *



ACEITE DEL SIGLO XXI

No me refiero a un aceite de excelente calidad que se le supone a todos los vírgenes extras. Se trata de una manera de expresar la comercialización moderna en empresas no mastodónticas o familiares, donde puede valer más la botella que el aceite en ella envasado. Empresas donde el márketing, vía Internet, ha sustituido al comercial de los viejos tiempos recorriendo tiendas de alimentación. Y, sobre todo, con ideas y prácticas ya utilizadas por los vinos para diferenciarse de la competencia, y así sacar el máximo provecho a la cosecha. Por ejemplo, aceite "Primer día de cosecha Picual y Arbequina" como lo distribuye Castillo de Canena. Una manera de resaltar y complementar la ya indispensable pero monótona expresión "virgen extra". Viene todo esto a cuento porque he asistido a "Olipremiun, I Salón de los mejores aceites virgen extra" que ha tenido lugar en el hotel Intercontinental de Madrid. Estaba la élite de los vírgenes españoles, los "Grandes pagos del Olivar": Marqués de Griñón, Dauro, Hacienda Queiles, Marques de Valdueza; y firmas familiares como "Castelanotti", "Finca Duernas", "Casas de Hualdo". De la DO Baena han participado "Cortijo de Suerte Alta" y "OroBaena". Con algunos aludí a la botellita de 1/4 litro que tuve en mis manos recientemente en el aeropuerto de Venecia. Precio: 23 euros. Algunos comentaron sobre los 38 dólares que valen sus botellas de medio litro en EEUU. Es la fórmula "siglo XXI" en empresas no grandes, frente a las mastodónticas cooperativas que venden mucho a granel y muy barato. ≡

* Periodista

130225_GASTRÓPOLIS/DIARIO EL MUNDO:

“¡Extra! Lo último de aceites de oliva virgen”

<http://www.metropoli.com/blogs/gastropoli/2013/02/25/extralo-ultimo-de-aceites-de-oliva.html>

EL MUNDO.es

Acceso usuarios

Esto es lo que queda cuando una compañía de móvil se gasta el dinero de la publicidad en tener la atención al cliente en España y sólo con agentes propios.

ENTRA EN LA NUEVA CASA DE APUESTAS DE EL MUNDO.es

Y DISFRUTA DE NUESTRO

BONO BIENVENIDA 50€

LA SA DE S DE

IDO.es

UTA ITRO

ENIDA

METROPOLI

Cine Teatro Música Comer Salir Cartelera Arte

Comer GASTROPOLI CUADERNO MATOSES

Busque: japoneses en Madrid, cines en Barcelona, Museo del Prado...

Buscar

GASTROPOLI

25 FEB 2013 10:29 h

¡Extra! Lo último de aceites de oliva virgen

comentarios 0

77

Tweet

40

huello

En los últimos diez años se ha multiplicado por tres el consumo de aceite de oliva virgen extra (AOVE), alcanzando una cifra que supone el 30% de total de aceite de oliva elaborado en nuestro país. Es decir, el resto, el 70%, es refinado o rectificado, como le gusta remarcar a Agustín Santolaya, gerente de aceites Dauro, un dato lamentable si tenemos en cuenta que España es el primer país productor del mundo.

Raquel Castillo

El equipo de cronistas de Metrópoli disecciona la actualidad gastronómica madrileña, española y global

Follow @rcastrillo1102 944 followers

RSS

Lo último

11 de marzo de 2013

Menú degustación: ¿Largo y estrecho o corto y ancho?

6 de marzo de 2013

Ruta 'gastrohipster' en Madrid

El salón de los aceites virgen extra Olipremium.

Pero pongámonos positivos. Los vírgenes extra, la máxima calidad de esta grasa cardiosaludable y gastronómicamente imprescindible están en plenitud de forma. Tuvimos ocasión de comprobarlo el lunes pasado en Madrid en **Olipremium, el primer salón de aceites de oliva virgen extra** que se celebra con el concurso exclusivo de las más reputadas marcas, fuera del amparo de las denominaciones de origen y desligado de otras ferias o espacios. Todo el protagonismo era por y para el AOVE.

Allí estaban presentes la crème de la crème aceitera nacional. Empezando por la asociación Grandes Pagos del Olivar, una sociedad de carácter limitado compuesta por **seis exclusivos miembros** (Abbae de Quelles, de Navarra, Marqués de Griñón, de Toledo; Dauro, de Girona y Mallorca; Marqués de Valdeusa, de Badajoz, La Boella, de Tarragona, y el último en llegar, que lo hizo a finales de 2012, el jienense Castillo de Canena).

Todos ellos son la élite, los más premiados y reconocidos. Aceites de pago resultado de normas tremendamente exigentes en el

4 de marzo de 2013

¡Aúpa la selección!

26 de febrero de 2013

¿Ibérico? Fresco, por favor

25 de febrero de 2013

¡Extra! Lo último de aceites de oliva virgen

Lo más leído

11 de marzo de 2013

Menú degustación: ¿Largo y estrecho o corto y ancho?

6 de marzo de 2013

Ruta 'gastrohipster' en Madrid

26 de febrero de 2013

¿Ibérico? Fresco, por favor

6 de febrero de 2013

Hot dogs con sello de autor

4 de marzo de 2013

¡Aúpa la selección!

Lo más comentado

Archivo

2013



campo y la almazara. Claro que no es la única. Porque precisamente allí se firmó la puesta en marcha de otra agrupación **QvExtra!** (por ¡qué virgen extra!) que según las previsiones va a agrupar a unos 90 socios. Será un sello de calidad que certifique que las marcas que la lleven cumplen unos requisitos más restrictivos aún que los que dictan las actuales normas. Es decir, algo así como el top de los aoves. Con seguridad **todos los grandes van a estar**

implicados en este nuevo proyecto, una garantía para el consumidor.

En el salón se ha podido confirmar el interés de los elaboradores por los vírgenes extra de cosecha temprana. Desde hace siete años lo viene haciendo **Castillo de Canena** con notable éxito (hasta lanzan una edición limitada con una botella diseñada por algún artista célebre; este año Alejandro Sanz), y más recientemente Monva en Sierra Mágina (Jaén) con su **Dóminus Cosecha Temprana**, un delicado zumo de aceituna fragante, fresco y equilibrado.

También en Jaén, **Soler Romero** ha lanzado su Primer día de cosecha, un 100% picual ecológico reconocible por su botella esmaltada en blanco. ¿Por qué este furor por la recolección y producción temprana de la aceituna? "Supone la máxima calidad", nos cuenta Soledad Serrano, de Finca Duernas y recién nombrada presidente de QvExtra!

"Cuanto más fresco es el fruto, mejor es el producto, más polifenoles tiene el aceite y tarda más en envejecer". Pero **la recolección temprana es una apuesta económica**: el rendimiento es tres veces menor, por lo que el coste de producción resulta considerablemente más elevado.



Rincón de la Subbética

La tendencia, no obstante, va por ahí. Como por el hecho de que, poco a poco, se van valorando los aceites ecológicos, incluso más fuera de nuestras fronteras, con una cultura por lo bio o lo orgánicos mucho más desarrollada que en nuestro país. Un buen ejemplo lo tenemos en **el Rincón de la Subbética**, virgen extra cordobés que en los últimos cinco años ha recibido más de 100 premios nacionales e internacionales, gracias a la variedad hojiblanca, a su complejidad aromática y paladar equilibrado.

En Olipremium ha habido también novedades que afectan a todo el mapa oleícola español, sin

distinción de zonas o variedades. Una marca hasta ahora no demasiado conocida pero con un estupendo potencial es **Finca Duernas** (Córdoba) que trabaja con arbequina y picual produciendo monovarietales de recolección temprana que buscan potenciar el sabor. En Toledo, Finca La Pontezuela va a lanzar próximamente sus 5 Elementos, destacando el Picual Selección, que necesita **8 kg.de aceituna para elaborar un litro de aceite**, a una temperatura muy baja, 23°.

Dos propietarios que vienen del mundo del marketing y la publicidad han montado en Ubeda, **Elisabeth La Católica**, un 100% picual que ha visto la luz por primera vez el pasado noviembre.

Igualmente joven ?y lo son sus artífices, un ingeniero agrónomo, un catador y un técnico en nutrición- es el proyecto de **Verde Esmeralda** (fácilmente

reconocible por su frasco-joya). También picual, también de Úbeda, recolectan las olivas de noche para preservar las características del fruto.



Proyecto de Verde Esmeralda

Y algo que no se puede dejar de lado: la importancia que van adquiriendo comercialmente las variedades locales más desconocidas fuera de su ámbito. Junto a los aceites de picual, de arbequina, de cornicaba, de hojiblanca, se codean sin complejos monovarietales como la verdeja, que producen en la sierra conquense **Olivares de Altamira**.

Con changlot real (que emplean en un monovarietal), genovesa, blanqueta y alfafarenca (en ensamblajes), **Masia el Altet** saca año tras año excelentes vírgenes extra en las inmediaciones de la sierra de Mariola. O en Castellón la empresa Olivos milenarios del Maestrazgo, que presume de elaborar sus **>K** con **4.500 árboles de entre mil y tres mil años**. Para ello utiliza las variedades autóctonas Farga y canatera, que meten en botellas estilizadas esmaltadas en blanco y amarillo.



Aceite K amarillo (izda.) y blanco (dcha.).

En cuanto a la presentación de los aceites, la cuestión de los envases es un tema que afortunadamente ha mejorado mucho en la última década. Como dice Francisco Vañó, director de Castillo de Canena, "calidad en el contenido y en continente, en las etiquetas y el diseño".

Más información raquelcastillo@telefonica.net

130227_ALFA EDITORES:

"La asociación QV Extra aportará sello de calidad a los productores españoles de aceite"

<http://www.alfaeditores.com/index.php/template/boletin-electronico/notialfa/noticias-notialfa/item/2553-la-asociaci%C3%B3n-qv-extra-aportar%C3%A1-sello-de-calidad-a-los-productores-espa%C3%B1oles-de-aceite-extra-virgen>



La asociación "QV Extra" aportará sello de calidad a los productores españoles de aceite extra virgen

Miércoles, 27 Febrero 2013 17:35 | tamaño de la fuente (−) (+) | Imprimir | Email | ¡Deja el primer comentario!

Valora este artículo ☆☆☆☆☆ (0 votos)



Con el objetivo de aportar un sello de calidad a los aceites extra virgen de alta gama, se presentó en Madrid la asociación QV Extra, que pretende aglutinar almazaras de toda España y distinguir su producción con una etiqueta que sea una garantía para el consumidor.

"Los aceites que lleven nuestro sello cumplirán unos requisitos de calidad mucho más exigentes que la norma, de manera que mantengan todas las propiedades de un extra virgen no solo en el momento de su envasado, sino hasta la fecha de consumo preferente", explicó Soledad Serrano, Presidenta de la asociación.

Serrano presentó esta iniciativa en Olipremium, el primer foro español dedicado en exclusiva a los aceites extra virgen, celebrado en el Hotel Intercontinental de Madrid. "Con nuestro sello de calidad queremos que el consumidor sepa distinguir un extra virgen auténtico de otro que no lo es cuando esté frente a ellos en el supermercado", detalló.

Serrano aclaró que todavía no se han firmado los estatutos fundacionales de QV Extra, que de momento agrupa a quince almazaras, aunque está abierta "a todos productores, grandes y pequeños, que tengan una especial preocupación por hacer las cosas bien", dijo.

En Olipremium se dieron cita 25 almazaras españolas del segmento del aceite extra virgen de alta gama, una cita que busca "prestigiar este producto de altísima calidad en un momento de abundancia de fraude y etiquetados dudosos", señaló el coorganizador del salón, José Ramón Martínez.

"La idea de Olipremium era crear un espacio en el que el aceite extra virgen fuera el único protagonista, ya que generalmente es un invitado colateral de otros salones gastronómicos", indicó.

Martínez subrayó que desde Olipremium se quiere lanzar un mensaje a todo el sector de la restauración, alta gastronomía y tiendas gourmet, para que ayuden a prestigiar este producto. "El aceite está en estos momentos como el vino en los años noventa, que todo el mundo sabe que se están haciendo grandes cosas, pero no llegan al consumidor medio", afirmó.

Fuente: EFE Agro

130301_SOBREMESA:
"Nace Olipremium: Las joyas del olivar"



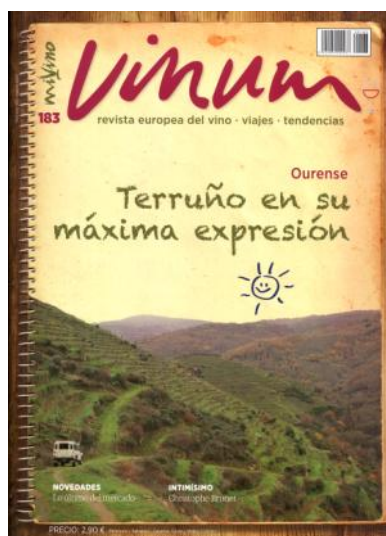
NACE OLIPREMIUM

LAS JOYAS DEL OLIVAR

Crear un escaparate que sitúe al oro líquido entre las mejores joyas de la despensa española ha sido el objetivo perseguido por Olipremium, I Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra Nacionales, que tuvo lugar recientemente en Madrid. Con la finalidad de convertirse en un foro oleícola para todos los colectivos profesionales que intervienen en la cadena de valor del producto, Olipremium ha congregado tanto a distribuidores como a centrales de compra y consumidores finales, seleccionados entre clubes gastronómicos y de cata, escuelas de hostelería y comercios gourmet. Además, un grupo de cocineros encabezado por el chef **Paco Roncero**, evidenció con su presencia la necesaria alianza entre el aceite virgen extra y la gastronomía de vanguardia. Durante el salón pudieron degustarse productos como jamón ibérico, cecina, quesos escogidos y vinos de alta gama.



130301_VINUM/MI VINO:
"El Salón de los Mejores Aceites"



El salón de los mejores aceites

Con más de 700 visitantes, en su gran mayoría profesionales vinculados a la restauración y el comercio gourmet, Olipremium, Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra, celebró con éxito su primera edición y puso de manifiesto el interés que despierta este alimento y condimento. 25



firmas elaboradoras de primer nivel presentaron lo mejor de su cosecha, entre las que se encontraban algunas bodegas de prestigio que se han iniciado en la actividad olivicultora, como el Grupo Pesquera, Ercavio, Prado Rey, Hacienda Zorita o Bodegas Arzuaga, junto a las ya señeras como Castillo de Canena, Cortijo de Suerte Alta, Masía El Altet, Marqués de Griñón, Casa Pareja, Orobaena, Dauro y Aubocassa.

130304_MARIDAJE GOURMET Y MÁS:

"Olipremium: El salón del zumo de oliva gourmet"

<http://maridajegourmetymas.com/gourmet/noticias/aceites/item/1298-olipremium-el-sal%C3%B3n-de-zumo-de-oliva-gourmet>



ESCAPARATE DE EMPRESAS



04 MARZO 2013

OLIPREMIUM: EL SALÓN DE ZUMO DE OLIVA GOURMET

tamaño de la fuente | Imprimir | Email | Seguir a @maridajegourmet | Escribe el primer comentario

La realeza de los aceites de oliva virgen extra, han celebrado su puesta de largo, el 19 de febrero en el Salón OLIPREMIUM.

Por Segundo López

El Hotel Intercontinental de Madrid, fue escenario de esta primera muestra oleica, de aceites nuevos, procedentes de la última cosecha del olivar patrio. El Salón estuvo magistralmente organizado por Enrique Calduch y José Ramón M. Peiró, ambos reconocidos comunicadores, y prescriptores enogastronómicos.

OLIPREMIUM fue el lugar adecuado para la presentación del nuevo sello de calidad "QVExtra", distintivo, que a partir de ahora, distinguirá dentro y fuera de nuestras fronteras, la excelencia de los aceites virgen extra españoles de gama superior.

Soledad Serrano, propietaria de Finca Duernas y presidenta de la asociación, afirmó: "Los aceites que lleven nuestro sello, cumplirán unos requisitos de calidad mucho más exigentes que los contemplados en la normativa vigente".

El chef Paco Roncero -luminaria gastronómica del firmamento Michelin- apadrinó el acto y dejó patente su predilección por el dorado zumo, aseverando que: "El aceite de oliva virgen extra, es un producto, sin el cual no se puede explicar el éxito internacional de nuestra cocina en estos últimos años". Acompañaron a Roncero en la inauguración de OLIPREMIUM, los conocidos restauradores Manuel de la Osa, Iñaki Camba y Firo Vázquez.

Clásicos... pero muy Modernos

En el Salón de los Mejores Aceites Virgen Extra, estuvieron presentes, icómo no!, la aristocracia de los elaboradores nacionales, demostrando la bien ganada fama del zumo de sus aceitunas.

Concurría mi querido y admirado Manolo Piedrahita, con su Orobaena (...verdadero oro líquido sin filtrar). Es Piedrahita un incansable predicador, urbi et orbi, de las saludables bondades de este mágico zumo. (Recuerdo - O tempora, o mores! -, como nos convocaba a los amigos, cuando su coche, de vuelta de Baena, llegaba cargado hasta los topes con sus preciadas latas verdes). Allí también estaba Agustín Santolaya (hace uno de los mejores vinos de Rioja, ahora también en Ribera) , pero en esta ocasión mostraba la última cosecha de sus formidables, aceites Dauró - elegido en siete ediciones para aderezar la cena de gala de los Premios Nobel -, y Aubocassa, procedente de la pobre cosecha de olivos centenarios balears. Manuel Heredia, mostraba orgulloso sus vírgenes extra Cortijo de Suerte Alta, excelente aceite procedente del trujal más moderno que yo haya visitado. ¡Templo de acero. Auténtica obra maestra de la arquitectura que imaginó el molino aceitero y la almazara!. Carlos Falcó, Marqués de Griñón, con sus Pagos de la Familia... y la ubicua e imprescindible Rosa Vañó, con los delicados aceites Castillo de Canena, que son a la vez, fortaleza e insignia de la familia Vañó.

Recientemente, han iniciado la actividad olivicultura, con notables logros de calidad, bodegas de prestigio, como el Grupo Pesquera de Alejandro Fernández, Ercavio, Prado Rey, Hacienda Zorita o Bodegas Arzuaga... Y algún que otro neófito, como lo es mi amigo Tomás Madrid, destacado industrial del mobiliario de oficina, y cofundador de una importante agencia de publicidad, que hace cinco años plantó en su finca toledana

30.000 olivos de las castas pical y arbequina. Tomás comentaba a Agustín Santolaya, la excelente calidad de los frutos de esta primera cosecha... y de sus expectativas futuras.

Éxito de convocatoria



Más de 700 visitantes, en su gran mayoría profesionales de la restauración, se dieron cita en OLIPREMIUM, otorgándole gran cobertura los medios de comunicación. Los asistentes probaron los aceites Premium de las 25 firmas elaboradoras ... y algún que otro manjar de los 'olivos de cuatro patas' D.O. Dehesa de Extremadura. Tuvieron gran concurrencia de público las mojamas y las huevas (de mi querida tierra), elaboradas por Salazones Serrano, o los quesos de Páramo de Guzmán. Acompañaron adecuadamente, a viandas y aceites, los vinos tranquilos de diferentes bodegas. Me gustaron, como siempre, los excelentes cavas de Agustí Torelló Mata. Todos ellos se elaboran con las tres uvas blancas clásicas del cava: Macabeo, Xarel-lo y Parellada. El contrapunto de color lo proporcionó el cava rosado que Agustí Torelló hace en base a la casta autóctona tinta Trepát (felizmente salvada de la extinción), que proporciona un espumoso distinto, muy elegante y de gran personalidad.

130308_STROGONOFF: "Castillo de Canena Ahumado Picual y Verde Esmeralda, joyas del I Salón Olipremium"

<http://www.revistastrogonoff.com/2013/03/castillo-de-canena-ahumado-y-picual-de.html>

Strogonoff

SUSCRIPCIÓN POR E-MAIL

Submit

Seguir a @rstrogonof



BUSCAR

El Proyector Azul Entrevistas Escapadas Eventos Gastronomía Lujo Restaurantes Tragos

Castillo de Canena ahumado y Picual de Verde Esmeralda joyas del I Salón Olipremium



Verde Esmeralda Picual



Esmeralda

Olipremium celebró en los salones del Hotel Intercontinental su primera edición Olipremium -un salón monotemático que honra a los mejores aceites de oliva de nuestro país- y, aunque el evento sucedió hace casi un mes, hasta ayer no tuve oportunidad de apreciar algunas de sus

CON EL PAT



HEMEROTECA

Hemeroteca

LO MÁS LEÍ



gastronomía



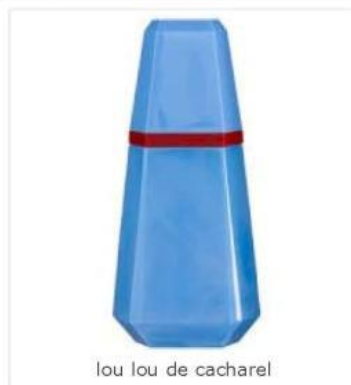
Salon Ol



joyas que por circunstancias de algún virus no fueron bien valoradas. Tal es el caso de Arbequino ahumado de Castillo de Canena y el Picual de Verde Esmeralda. Y es que al mismísimo oro líquido le han salido competidores en su propia especie, dos joyas que bien podrían ser la turquesa y a la esmeralda de la joyería olivera.



Turquesa Arbequino al humo de roble



lou lou de cacharel

TURQUESA ARBEQUINO AL HUMO DE ROBLE de Castillo de Canena es el primer y único aceite infundado en frío elaborado mediante un sistema de producción artesanal con la ayuda de maestros ahumadores que han hecho una selección de distintas maderas ecológicas, con predominio del roble. Se presenta en botella de 250ml, en color azul turquesa (frasco que recuerda al afortunadamente desaparecido Lou Lou de Cacharel) y es perfecto para elaborar salsas para carnes o pescados grasos, quesos fuertes y de pasta o clásicos como el steak tartar.

VERDE ESMERALDA por su parte es un Aceite de Oliva Virgen Extra de la variedad picual. Su botella presenta las formas y proporciones idénticas de una ESMERALDA y se presenta en un estuche tipo cofre con un cristal de SWAROVSKI engarzado. Su cata es intensa y compleja pero fresca al mismo tiempo, y su empleo potencia cualquier alimento en crudo y engrandece elaboraciones sencillas.

Fecha 8.3.13



Recommend this on Google

Archivado: Eventos, Lujo, Tragos