

La excelencia y versatilidad del Aceite de Oliva sorprende a todos en Millesime México 2023

- Millesime es una gran pasarela gastronómica, que acoge a los mejores chefs del mundo y los productos gourmet más preciados, como los Aceites de Oliva europeos
- La iniciativa ha tenido como objetivo situar a los Aceites de Oliva de Europa en el “top of mind” de los consumidores mexicanos, a través de diferentes actividades, entre las que ha destacado la degustación de platillos y cócteles elaborados por César de la Parra, Chef Ejecutivo de grupo GS y discípulo de Martín Berasategui
- “Cocinar con Aceites de oliva de Europa es una experiencia que va más allá de la cocina: es un viaje sensorial que eleva cada uno de mis platos. La versatilidad y la riqueza de sabores que aportan son insustituibles”, declara el chef César de la Parra

noviembre 2023. Los Aceites de Oliva de Europa, a través de la campaña **Olive Oil World Tour Experience México**, impulsada por la **Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español** y la **Unión Europea**, han estado muy presentes en **Millesime México 2023**, uno de los eventos gastronómicos de mayor peso en el país, como así lo demuestran las cifras de asistencia, situadas en 1.500 visitantes diarios durante los tres días de festival.

De hecho, Millesime es el evento gastronómico por excelencia en Latinoamérica, el cual se dirige a empresas, marcas premium y medios de comunicación. Una gran pasarela, que acoge a los mejores chefs del mundo, mixología de lujo, las etiquetas vinícolas más reconocidas y **productos gourmet muy preciados, como los Aceites de Oliva europeos.**

La iniciativa ha tenido como objetivo situar a los Aceites de Oliva de Europa en el “top of mind” de los consumidores mexicanos, a través de diferentes actividades, entre las que ha destacado la **degustación de platillos y cócteles** elaborados con estos tesoros de la cultura gastronómica mediterránea. **César de la Parra**, Chef Ejecutivo de grupo GS y discípulo del gran Martín Berasategui, ha estado al cargo de dichas creaciones culinarias.

Para trasladar a los asistentes de Millesime las características diferenciales de los Aceites de Oliva europeos como base de la dieta mediterránea y facilitar información sobre sus bondades, De la Parra ha confeccionado **chuletitas de cordero Villeroy, crostinis de tarta de jitomate y tostadas de ceviche campechano con alioli de aguacate y aderezo de habanero tatemado.** También ha ofrecido cócteles de **mezcal espadín con jugo de sandía, licor de melón, jugo de limón, cordial de chiles y Aceite de Oliva Virgen Extra.**

“Cocinar con Aceites de Oliva de Europa es una experiencia que va más allá de la cocina: es un viaje sensorial que eleva cada uno de mis platos. La versatilidad y la riqueza de sabores que aportan son insustituibles. La diversidad y autenticidad que ofrecen son incomparables, realzando cada plato con matices que reflejan la riqueza de la cultura mediterránea. **Invito a todos los amantes de la buena cocina en México a descubrir la singularidad de los Aceites de Oliva de Europa**”, comenta al respecto César de la Parra.

De este modo, y gracias a este tipo de acciones, los Aceites de Oliva de Europa siguen traspasando fronteras gastronómicas para convertirse en el símbolo inconfundible de la dieta mediterránea y en una parte indispensable de la cocina de vanguardia en todo el mundo. Una referencia que abre puertas a otros alimentos tradicionales y que **despierta el interés por el estilo de vida europeo, que a su vez lleva la salud como su emblema.**

México demanda Aceites de Oliva europeos

En ese sentido, México se ha sumado a la tendencia que triunfa en todo el mundo. La de apostar por la alimentación saludable, con los Aceites de Oliva de Europa como pilar fundamental. En las tres últimas décadas, el consumo prácticamente se ha doblado en el planeta. Esto se debe a su sabor, a su alta calidad, pero también a que es uno de los alimentos más sanos, por su alto contenido en ácido oleico. Además, los Aceites de Oliva Virgen Extra son una fuente de polifenoles, unos antioxidantes naturales, los cuales contribuyen a proteger el organismo frente al daño oxidativo, y también de vitamina E.

La Unión Europea es el principal proveedor de Aceites de Oliva en México. Sus Aceites de Oliva suponen el 98% de las importaciones. Pero, sólo un país, España es origen del 93% de todo ese Aceite de Oliva, alcanzando durante 2022 una cifra de 18.328 toneladas de las 19.617 que adquirió México en los mercados internacionales. Ese porcentaje sitúa a México como el socio comercial más fiel a los Aceites de Oliva españoles en el mundo.

“El liderazgo se asienta en la calidad de nuestros Aceites de Oliva. Sin olvidar la cercanía cultural. Somos dos países que nos entendemos bien, empezando por el idioma y la cocina”, explica **Teresa Pérez**, directora de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

Toda esta versatilidad gastronómica y posibilidades en la cocina que ofrecen los Aceites de Oliva de España se puede encontrar en la web de la campaña: www.saborealavida.mx

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español es una organización sin ánimo de lucro, constituida por las entidades que representan a los diversos agentes del sector del Aceite de Oliva (olivareros, cooperativas, industriales, envasadores y exportadores) con el objetivo de servir como herramienta de mejora sectorial.

España, líder tanto por calidad como por cantidad de Aceites de Oliva producidos y comercializados, es a su vez el mayor exportador del mundo. Por esa razón, la Interprofesional trabaja para que el mayor número de consumidores aprecie la calidad de sus aceites, la cual va ligada a su origen europeo en España.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



La Interprofesional, a través de su marca '**Aceites de Oliva de España**', desarrolla campañas de promoción en el mercado español y los internacionales, fomentando el consumo del producto a nivel mundial, abriendo nuevos mercados y mejorando su posicionamiento en aquellos en los que ya está presente.

Además, la Interprofesional impulsa y lidera multitud de programas de I+D+i para potenciar los procesos de innovación en los ámbitos relacionados con los Aceites de Oliva: cultivo, tecnología alimentaria y salud.

Asimismo, la Interprofesional cumple una función de herramienta de conocimiento. Genera información que sirve de ayuda al sector para adoptar decisiones estratégicas, en particular las ligadas a los mercados.

www.saborealavida.mx



[@saborealavidamx](https://www.instagram.com/saborealavidamx)



Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA



Cofinanciado por
la Unión Europea

LA UNIÓN EUROPEA
RESPALDA LAS CAMPAÑAS
QUE PROMUEVEN LA VIDA SANA.

