

4 Chefs promesas de la gastronomía mexicana fusionan el sabor excepcional del aceite de oliva europeo con platillos típicos de la cocina local

- La gastronomía mexicana es conocida por su riqueza y diversidad culinaria, y Alexis Ayala, Andrés Cárdenas, Fernando Martínez y Xchel González han llevado esa tradición un paso más allá al incorporar el aceite de oliva en sus propias creaciones
- Estos cuatro jóvenes promesas de la cocina mexicana han presentado una gran variedad de platillos para destacar la versatilidad de los aceites de oliva y optimizar el uso de cada una de sus categorías comerciales: el aceite de oliva virgen extra (que ofrecer la máxima calidad), virgen y suave
- “El aceite de oliva español es importante porque representa para mí el sincretismo culinario entre España y México. Son los matices y sabores del oro líquido los cuales aportan e impregnan a cualquier producto de aristas inconfundibles”, ha declarado Andrés Cárdenas, chef que ha pasado por los fogones de Pujol.

noviembre 2023. En un emocionante evento culinario, que ha reunido la tradición de la cocina local con el toque innovador de la **nueva generación de chefs**, jóvenes talentos de la gastronomía mexicana han sorprendido a los paladares más exigentes al **fusionar el sabor intenso y excepcional del aceite de oliva europeo con platillos típicos de México**.

La gastronomía mexicana es conocida en el mundo entero por su riqueza y diversidad culinaria, y **los jóvenes chefs han llevado esa tradición un paso más allá al incorporar el aceite de oliva en sus creaciones**. La innovadora colaboración entre cocineros emergentes de México y el aceite de oliva -conocido popularmente como “el oro líquido” por sus beneficios saludables y un sabor insuperable- ha resultado en **una experiencia gastronómica diferencial, combinando lo mejor de ambos mundos**.

De esta manera, los jóvenes promesas mexicanos han presentado una gran variedad de platillos para destacar la versatilidad del aceite de oliva y optimizar el uso de cada una de sus categorías comerciales: el virgen extra (que ofrece la máxima calidad y unos aromas y sabores inigualables), el virgen (se adapta a la perfección a las salsas) y el suave (imbatible en caliente). Desde entrantes hasta postres, las elaboraciones han dejado boquiabiertos a los comensales con su magia. Y es que, si se utiliza correctamente en la cocina, **el aceite de oliva posee la singular propiedad de realzar el sabor de ingredientes** como jitomates, chapulines o nopales.

Nueva generación de chefs

Los chefs que han participado en este evento son jóvenes talentos que han demostrado pasión y creatividad en la cocina. En concreto, se trata de **Alexis Ayala** ([@alexisayalaan](#)), **Andrés Cárdenas** ([@chefandrescardenas](#)), **Fernando Martínez** ([@fermartinez migrante](#))

y **Xchel González** ([@xchel_gmtz](#)), cuya habilidad para fusionar ingredientes locales con el aceite de oliva ha atraído la atención de los críticos y los amantes de la buena comida.

“El aceite de oliva español es importante porque representa para mí el sincretismo culinario entre España y México. Son los matices y sabores del oro líquido los cuales aportan e impregnan a cualquier producto de aristas inconfundibles. Ser parte de la nueva generación de chefs que utilizan productos locales y nacionales, me conmueve porque significa saber que pertenezco a un grupo de gente con los cuales puedo compartir no solo recetas y creencias, sino filosofía, valores y convicciones. Somos una generación que deja atrás el ego, para enfocarse en lo que más importa; la conexión real entre el producto y el comensal. La inspiración para realizar mi platillo vino de estar trabajando en un restaurante en Galicia, cuando probé por primera vez la diferencia entre variedades, porque me fascinó re-descubrir un producto que, según yo, ya conocía. Durante mi estancia y trayecto subiendo la colina para llegar al restaurante, tocaba recoger hierbas comestibles que crecían a las orillas del camino, las cuales más tarde formarían parte del menú y por eso la forma en la que he integrado el aceite de oliva es preparando un pequeño bouquet de diferentes hierbas, el cual está impregnado en recuerdos y oro líquido”, ha declarado Andrés Cárdenas, chef que ha pasado por los fogones de Pujol y ahora se encuentra en desarrollo de su primer proyecto en solitario.

La colaboración entre jóvenes cocineros y aceite de oliva resalta la evolución constante de la cocina mexicana y la disposición de la nueva generación de chefs a experimentar y llevar la gastronomía local a nuevas alturas, ya que se espera que la tendencia siga, lo que promete platillos innovadores y deliciosos para los amantes de la comida mexicana.

Esta acción se enmarca en la **campaña informativa “Saborea la Vida”**, desarrollada por la **Interprofesional del Aceite de Oliva Español** y la Unión Europea con el objetivo de fomentar un estilo de vida más saludable y de dar a conocer y diferenciar las categorías comerciales del aceite de oliva, su versatilidad en la cocina y en mostrar especialmente las ventajas que aporta su consumo, atributos culinarios y aplicaciones gastronómicas.

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.

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.