

Experiencia Virgen Extra para celebrar el Día Mundial del Olivo

## La Interprofesional del Aceite de Oliva lanza el recetario “Los Aceites de Oliva de España en las Cocinas del Mundo”

Elaborado con la colaboración de reputados cocineros internacionales, el recetario trata de mostrar como gastronomías de todo el mundo adoptan los aceites de oliva como la grasa más noble y saludable que encaja perfectamente en su gastronomía.

Disponible para su descarga en la web: [www.interprofesionaldelaceitedeoliva.com](http://www.interprofesionaldelaceitedeoliva.com)



**Madrid, 26 de noviembre de 2012.-** La Interprofesional del Aceite de Oliva Español se suma a la celebración del Día Mundial del Olivo con el lanzamiento de un atractivo recetario (en formato papel y electrónico) en el que se recogen una treintena de propuestas culinarias de gastronomías de 9 países de cuatro continentes (*Bélgica, Brasil, China, Cuba, Etiopía, India, Japón, México y Perú*), basadas todas ellas en los Aceites de Oliva de España.



Un total de 10 cocineros llegados de 9 países han elaborado recetas tradicionales de sus culturas, en las que los Aceites de Oliva de España brillan con luz propia. Así podemos encontrar **Empanadillas de Pekín o Pato caramelizado con salsa de jengibre** del cocinero chino Kim Hung Lui, un defensor a ultranza del uso de los aceites de oliva en la preparación de platos de la cocina tradicional asiática, “introducir en la cocina china el aceite de oliva es una de las mejores ideas de los últimos años. En China cuesta cinco veces más que aquí, pero sus beneficios para el corazón y la salud en general cuentan mucho a la hora de apostar por él”. El chef Hung Fai Chui Chi alaba, por su parte, la estabilidad de nuestros aceites “la resistencia al calor abre un horizonte nuevo en la fritura” que él ha explorado en su **Tempura de Espárragos**. Una virtud que también aprecia la mexicana María del Carmen Hernández, “gracias al virgen extra conseguimos unas **flautas de pollo** crujientes y doradas”.

El chef Carlos Valenti, por su parte, apuesta por el uso en crudo en recetas brasileñas como el **Pirao de peixe**, “confitar no es fácil en cocina. Un buen aceite de oliva es imprescindible”. De Bélgica nos llega uno de los postres que recoge el recetario, el que ha elaborado Etienne Bastaitls con Aceite de Oliva Virgen Extra, “saca lo mejor de cada producto, también de la fruta” en su **Ensalada de frutas con chocolate y menta**.

De esta forma, la Interprofesional pone de manifiesto que nuestros aceites han dejado de ser un producto de consumo local o ligado exclusivamente al Mediterráneo. En los últimos años se han ganado un hueco en las cocinas de todo el mundo y así lo ponen de manifiesto las cifras de exportaciones. España comercializó un total de 1.485.000 toneladas de aceites de oliva en la campaña 2011-2012. De esa cantidad, el 60,07% (875.900 toneladas) se exportó.

En los primeros nueve meses de 2012 Estados Unidos se ha consolidado como el tercer comprador de Aceites de Oliva de España. Las adquisiciones crecieron, hasta septiembre, un 52,21% con respecto al mismo periodo del año anterior. Ese mercado es el destino de una décima parte de los aceites que vendemos en el exterior. Algo parecido podemos decir de China o Japón, sexto y séptimo clientes de los Aceites de Oliva de España. Hasta septiembre, las ventas han crecido un 41% y un 32% respectivamente.

Más información y descarga en [www.interprofesionaldelaceitedeoliva.com](http://www.interprofesionaldelaceitedeoliva.com)





El chef Carlos Valenti



El chef Kim Hung Lui





El chef Hung Fai Chui Chi

