



Nota de Prensa

1.700 establecimientos al año acogen los Aromas y Sabores de los Aceites de Oliva
Las salas y las cocinas de la restauración, nuevo escenario privilegiado para vivir la Experiencia de los Aceites de Oliva

- Durante tres años, la restauración participará en la campaña de los Aceites de Oliva para llevar a sus clientes la diversidad de nuestros aceites de oliva
- Las principales variedades de Virgen Extra (arbequina, cornicabra, hojiblanca y picual) son las protagonistas de una acción creada para profesionales y clientes
- Un distintivo permitirá reconocer a los establecimientos adheridos a la ruta de los Aromas y Sabores de los Aceites de Oliva, que este primer año están situados en Alicante, Barcelona, Bilbao, Córdoba, Ciudad Real, Cuenca, Jaén, Madrid, Málaga, Murcia, Toledo, Sevilla, Valencia y Zaragoza.

(Jun. 2014) El papel de la restauración como prescriptor y generador de tendencias gastronómicas es indudable. Por este motivo, la campaña de promoción puesta en marcha por la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, a través de su marca Aceites de Oliva de España, con el apoyo de la Unión Europea y del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, está dedicando un importante esfuerzo a llevar la cultura de los aceites de oliva a los profesionales de la hostelería, al mismo tiempo que se amplía y enriquece la vivencia de los clientes de los restaurantes, que descubren sobre el terreno los múltiples matices de los vírgenes extra.

La suma de las actividades desarrolladas tanto en las salas como en las cocinas va a permitir hacer partícipes de la Experiencia de los Aceites de Oliva Virgen Extra a más de tres millones de personas durante **los tres años** que va a estar activa esta iniciativa. En concreto, serán **3.134.100 contactos directos**, generados con la presencia en **5.700 cocinas** y en **1.050 salas** de restaurantes.



Dos niveles de actuación

La acción se construye sobre la presencia directa de un total de 10 embajadores de los Aceites de Oliva. Durante el primer año, este equipo acudirá a 1.700 cocinas de otros tantos restaurantes. Durante esa visita, los profesionales de los establecimientos recibirán de primera mano información sobre las ventajas que representa para ellos el conocimiento de las posibilidades que ofrecen los aceites de oliva. A lo largo de la ponencia, se abordarán, desde un punto de vista práctico, temas de interés como maridajes, frituras, optimizar costes, potenciar sabores, las variedades de los vírgenes extra...

En paralelo con la formación de los profesionales de la cocina, se organizará la presencia en la sala de **embajadores** claramente identificados con los elementos visuales de la campaña. A lo largo de tres días, dichos embajadores se acercarán a **cada una de las mesas del servicio**, ofreciendo a todos los comensales la posibilidad de degustar las variedades más representativas de los Aceites de Oliva. Además de introducirles brevemente en la cultura de los aceites de oliva, planteará la realización de maridajes, para mostrar el sinfín de posibilidades que encierra la Experiencia de los Aceites de Oliva.

Herramientas de comunicación

Para introducir a los públicos objetivos de esta acción en el mundo de las variedades de los Aceites de Oliva, se han creado herramientas específicas, que combinan un atractivo diseño con la información más relevante para ellos. Para cada uno de los tres años de actividad, disponemos de:

- 1.700 manuales formativos para los profesionales de cocina
- 400 manuales formativos para los profesionales de sala
- 400 pack botellas de Aceites de Oliva
- 6.000 degustadores
- 144.000 folletos para el consumidor final
- 2.000 carteles “Aromas y Sabores”
- 1.700 adhesivos Establecimiento Adherido

Durante el **primer año**, las ciudades en las que se va a actuar son **Barcelona, Bilbao, Madrid, Sevilla, Valencia y Zaragoza**. La suma de los establecimientos alcanza los **1.700 cocinas y 350 salas**. Esta iniciativa forma parte de la campaña de promoción nacional de los Aceites de Oliva, liderada por la Interprofesional del Aceite de Oliva

Aceites de Oliva

Toda una **E**xperiencia



Español, a través de su marca **Aceites de Oliva de España**, que cuenta con la colaboración de la Unión Europea y del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

www.experienciasaceitesdeoliva.com

En Facebook *Experiencias Aceites de Oliva* y en Twitter [@experienciasAO](https://twitter.com/experienciasAO)