

OLIVE OIL WORLD TOUR
JOIN THE EUROPEAN HEALTHY LIFESTYLE

Periodistas de la ciudad de Nueva York descubren las inmensas posibilidades de los Aceites de Oliva de la mano del chef Seamus Mullen

- El galardonado chef, restaurador y autor de libros de cocina mostró su pasión por este producto que le cambió la vida y confirmó su apuesta vital y profesional por la alimentación saludable
- Los informadores neoyorkinos se acercaron a las diferentes categorías comerciales, sus usos en la cocina y las variedades de las aceituna de las que procede el saludable e inigualable “oro líquido”

(Octubre 2018) El galardonado chef, restaurador y autor de libros de cocina neoyorkino **Seamus Mullen** (Restaurante “El Colmado”), conocido por su pasión por la cocina española, mostraba la pasada noche las bondades del aceite de oliva y su versatilidad gastronómica en un encuentro experiencial único e impactante con un nutrido grupo de periodistas que trabajan en la Gran Manzana.

Los medios especializados han tenido la oportunidad de conocer, de la mano del prestigioso cocinero, las categorías comerciales (Aceite de Oliva Virgen Extra, Aceite de Oliva Virgen, Aceite de Oliva), la calidad de nuestros aceites, así como degustar algunas de las principales variedades de vírgenes extra (Picual, Hojiblanca, Arbequina y Cornicabra).

Los invitados disfrutaron durante la velada de una selección de platos creados por el chef Mullen, bebieron cócteles especialmente diseñados en torno al aceite de oliva virgen extra y aprendieron los beneficios para la salud, los placeres gastronómicos y la integración de este alimento único en la gastronomía norteamericana.

“Estamos encantados de estar de regreso en la ciudad de Nueva York con el chef Mullen. Su pasión por la comida y su defensa de un estilo de vida saludable lo convierten en el socio perfecto para nuestra campaña Olive Oil World Tour en Estados Unidos”, dijo **Teresa Pérez**, gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

“Nuestro objetivo con esta campaña es educar a los consumidores sobre los beneficios culinarios, pero también saludables de los Aceites de Oliva”, remarcó Pérez. Cada plato servido en la cena de anoche estuvo acompañado por un vino

español cuidadosamente seleccionado por el Maestro Sommelier **Jesse Warner-Levine**. Los invitados también disfrutaron de cócteles elaborados con aceite de oliva virgen extra especialmente diseñados por el chef **Mullen** y el mixólogo **Diego Sanchez Maitret**.

La noche incluyó una degustación “interactiva” de aceite de oliva, en la que los invitados experimentaron con los innumerables matices de sabor y aroma que atesora el aceite de oliva virgen extra y aprendieron sobre sus variedades y métodos de producción. La acción divulgativa con medios de comunicación de Nueva York se enmarca en la campaña "**Olive Oil World Tour**", de tres años de duración, lanzada por la Unión Europea y el Interprofesional del Aceite de Oliva para invitar a los amantes de la cocina y viajeros de **EEUU, Europa y Asia** a unirse a la dieta mediterránea.

Por tierra, mar y aire

Este programa de divulgación e información multicanal incluye la puesta en marcha de los "**Olive Oil Lounges**", espacios exclusivos donde los viajeros pueden disfrutar de los mejores aceites de oliva en el mundo en una biblioteca oleo itinerante.

Ubicados en aeropuertos, estaciones de tren y terminales de cruceros en **Nueva York, Miami, Chicago, Los Ángeles y San Francisco**, cada Olive Oil Lounge degustaciones exprés, un área para relajarse, área para niños y zonas Wi-Fi para que el público pueda viajar virtualmente al mundo del "oro líquido". Olive Oils From Spain también viajará a otros ocho países: **España, Alemania, Reino Unido, Bélgica, Holanda, China, Japón y Taiwán**. La campaña "**Olive Oil World Tour**" se presentó oficialmente el 12 de julio en un gran evento en Nueva York y, más tarde, en un encuentro con medios especializados de la ciudad de Miami, el 3 de octubre.

Sobre La Interprofesional del Aceite de Oliva

La Interprofesional, una organización sin ánimo de lucro, formada a su vez por todas las entidades representativas del sector del aceite de oliva español, tiene como principal objetivo la difusión del producto en todo el mundo. A través de su marca de promoción, **Aceites de Oliva de España**, lleva casi una década desarrollando campañas de promoción para acercar el producto a consumidores de los cinco continentes. Campañas que están trabajando fundamentalmente en la identificación del origen España, como líder indiscutible en calidad y cantidad de aceites de oliva producidos y comercializados.

www.oliveoilworldtour.eu

<https://www.instagram.com/oliveoilworldtoureu/>
<https://www.facebook.com/OliveOilWorldTourEU/>