El chef José Andrés anima a tener "un día de aceitunas" todos los días

El chef José Andrés se ha declarado un amante de las aceitunas, en sus múltiples formas, y ha celebrado su deliciosa diversidad en el restaurante que tiene en Washington D.C., Jaleo

Enteras, sin hueso, en rodajas o rellenas, sea cual sea la forma en se disfruten, las aceitunas europeas son esenciales en la cocina y la gastronomía del Mediterráneo. Con miles de texturas, sabores y formas para disfrutarlas cada día, cuando se pone aceitunas en la mesa, se está eligiendo un producto con más de 2.000 años de tradición europea. El chef José Andrés se ha declarado un amante de las aceitunas, en sus múltiples formas, y ha celebrado su deliciosa diversidad en el restaurante que tiene en Washington D.C., Jaleo, donde ha compartido cómo "tener un día de aceitunas" con sabrosos mensajes y consejos.

El acto ha estado promovido por la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa (INTERACEITUNA), en colaboración con la Unión Europea, entidades que han invitado a periodistas y amantes de la buena comida a llevar "Put Europe at your table. Have an Olive Day with Olives from Spain" para dar a conocer las aceitunas en la gastronomía americana. La campaña sobre este alimento también incluye más actividades de promoción en el Mercado Little Spain de Nueva York.

Y es que USA es el principal mercado para las aceitunas producidas en Europa, al importar más de 293 millones de libras durante 2020 por un valor de más de 427 millones de dólares. Esta situación permitió que más del 79% de las aceitunas que los estadounidenses consumieron ese mismo año procedieron de países integrados en la Unión Europea. De hecho, España, lugar de origen del chef José Andrés, es líder mundial tanto en la producción como en la exportación de aceitunas de mesa, con el 20% de la producción internacional y el 28% de las exportaciones globales.

"Algo tan pequeño como una aceituna de mesa puede convertir tu día en un día mejor", asegura el chef José Andrés. "¿Eres de los que piensan que todas las aceitunas son iguales? Hoy prueba la manzanilla, mañana la hojiblanca, al día siguiente la cornicabra. Picantes, carnosas, ácidas. Es la variedad, la sal de la vida".

Debido a su gran versatilidad en la cocina, las aceitunas de mesa europeas pueden incluirse fácilmente en infinidad de preparaciones gastronómicas estadounidenses, desde panes salados y ensaladas hasta los platos principales, incluso realzando aperitivos dulces como galletas y pasteles. Hay una gran cantidad de formas para llevar a la mesa las aceitunas europeas, tanto con recetas clásicas como creativas.

Aumentar el conocimiento sobre las aceitunas europeas

La campaña "Put Europe at your table. Have an Olive Day with Olives from Spain" fue creada para aumentar el conocimiento sobre los beneficios de los productos agrícolas europeos, para informar

sobre los beneficios de consumir aceitunas producidas en Europa, y para incrementar la conciencia de las aceitunas europeas en un mercado tan importante como Estados Unidos, donde los consumidores buscan información más detallada sobre la nutrición, producción y sostenibilidad.

Por ello, también se han podido encontrar aceitunas europeas en la Summer Fancy Food Show 2022, la mayor feria de Estados Unidos dedicada a alimentos y bebidas especiales, y en el Mercado Little Spain de Nueva York, con un Pop-Up Bar para degustar y conocer las numerosas y deliciosas variedades de "Olives from Spain".

Sobre INTERACEITUNA

INTERACEITUNA es la Organización Interprofesional de Aceituna de Mesa reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente que agrupa a todas las organizaciones que representan al sector, tales como ASAJA, ASEMESA, COAG, Cooperativas Agroalimentarias y UPA. Fue creada para implementar programas y actividades de interés general, difundir el conocimiento de la aceituna de mesa española y realizar programas de investigación y desarrollo sobre diversas técnicas de producción.

Datos de contacto:

Tactics Europe

915 06 28 60

Nota de prensa publicada en: [Washington D.C.](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>