

Orlando presenta las '24 Horas de Inspiración Gastronómica', la primera maratón virtual culinaria

'Más que un tomate. 26 recetas para chuparse los dedos este otoño-invierno', el nuevo libro de cocina de Orlando, será el eje central de los más de 1.000 minutos de cocina en torno al tomate que ofrecerán las '24 Horas de Inspiración Gastronómica'. Iván Sáez, chef y embajador de Orlando, será quien realizará estas 24 horas cargadas de inspiración y de propuestas culinarias. Pero no estará solo en esta misión, ya que contará con la ayuda de la actriz Patricia Montero, amante de la cocina con tomate

Orlando -la marca de tomate frito preferida por los hogares españoles- ha anunciado el lanzamiento de la maratón de "24 Horas de Inspiración Gastronómica", la acción culinaria virtual más irresistible cuyo objetivo es inspirar a todos los hogares de nuestro país a la hora de cocinar. Este evento se retransmitirá en abierto para todo el mundo a través de la web www.orlandomasqueuntomate.com los días 25 y 26 de septiembre de 10.00 horas a 22.00 horas y ofrecerá más de 1.000 minutos de inspiración gastronómica basados en las propuestas del nuevo libro de Orlando, titulado **'Más que un tomate. 26 recetas para chuparse los dedos este otoño-invierno'**. Iván Sáez, chef y embajador de Orlando, será el artífice principal de estas 24 horas y contará con la compañía de una invitada muy especial: la actriz Patricia Montero, amante de la cocina con tomate.

'24 Horas de Inspiración Gastronómica', más de 1.000 minutos de cocina con tomate Simplicidad, calidez, modernidad y, sobre todo, mucho sabor. Así es cocinar con Orlando. Y para conseguir esto, la marca retransmitirá estas 24 horas desde un lugar hecho a medida para la ocasión: La Cocina Orlando, la materialización de la esencia de Orlando en un espacio físico. La Cocina Orlando será la sede donde se realizarán más de 1.000 minutos de inspiración gastronómica, 26 sencillas y deliciosas recetas en 24 capítulos de cocina. Todo esto con las seis variedades de tomate frito y el nuevo libro de cocina de Orlando. De esta forma, las **'24 Horas de Inspiración Gastronómica'** se convertirán así en la forma más creativa e irresistible de presentar el nuevo libro de cocina Orlando.

Iván Sáez -chef de los restaurantes La Tajada y Desencaja y que ha hecho de la cocina tradicional española un arte culinario moderno- junto a Patricia Montero serán los encargados de dar vida a las **'24 Horas de Inspiración Gastronómica'**, la acción culinaria que marcará un antes y un después en lo que a cocinar se refiere. Pizza de otoño con masa de coliflor y Albóndigas con salsa de champiñón y tomate frito serán las dos recetas con las que el tándem Patricia Montero-Iván Sáez dejará a los espectadores con la boca abierta.

"Estamos todos viviendo un inicio del otoño atípico, pasando más tiempo en casa que otros años y no queríamos que ningún hogar de nuestro país se quedara sin ideas a la hora de cocinar día a día. Por este motivo decidimos crear un libro de cocina diferente y único, basado en productos de temporada, con recetas sencillas, saludables e ideales para cualquier ocasión", afirma Elisenda Picola, Directora de Marketing de Orlando. "Sea cual sea el momento, en el libro de Orlando cualquiera podrá encontrar la fuente de inspiración necesaria y con el sello del sabor inconfundible de Orlando. Precisamente, las **'24 Horas de Inspiración Gastronómica'** es la forma más apetecible con la que queríamos hacer llegar este mensaje a todos los hogares de España. Y hacerlo con la naturalidad, sencillez y

pasión de Iván y Patricia es todo un lujo”.

“Más que un tomate. 26 recetas para chuparse los dedos este otoño-invierno”, mucho más que un libro de cocina

El primer libro de recetas de Orlando lleva un título que hace honor a su nombre. Cuenta con 26 propuestas -diseñadas todas por Iván Sáez- para, literalmente “chuparse los dedos”, y que siguen un hilo conductor: las seis variedades de tomate Orlando. Clásico -tradicional, equilibrado y manteniendo la receta original de 1968-, Aceite de Oliva -aromático, atrevido y fresco-, Estilo Casero -irresistible, con trocitos de cebolla y tomate-, Artesano -sofisticado, e inconfundible gracias a su textura más concentrada y sabor más intenso-, Ecológico -delicado y placentero- y 0,0 -ligero y sutil, sin sal ni azúcares añadidos - son los seis miembros que componen la línea de Orlando en vidrio y protagonistas de este libro.

Todos los platos están pensados para que cualquier persona, sin complicación alguna y sin necesidad de dedicar horas y horas, los pueda elaborar y disfrutar en su hogar. Cada una de sus 26 propuestas, una por cada semana de las estaciones de otoño e invierno, incluye la foto de la receta, el listado de ingredientes, el producto de temporada que usa, el paso a paso, el tiempo de elaboración de la receta, las cantidades, las calorías y el coste de la misma.

Desde lasañas y albóndigas, pasando por pizzas y noodles hasta croquetas. Bienvenidos al universo del tomate

Es innegable que el confinamiento ha tenido un efecto en todos los hogares. "Nos hemos dado cuenta del papel que juega la cocina en nuestras casas (y en nuestras vidas) y lo fundamental que es llevar una dieta saludable, variada y equilibrada, sin que esto sea sinónimo de largas horas entre fogones". Con el confinamiento, según el estudio realizado por Orlando, 1 de cada 2 españoles descubrió su pasión por la cocina y el 75% aprendió nuevas recetas. Estas cifras reflejan la importante huella que ha dejado la cocina en todos los hogares. Sin embargo, se está viviendo un septiembre atípico, pasando más tiempo en casa, por lo que no siempre es tan sencillo encontrar esa inspiración a la hora de cocinar.

Precisamente, para que ningún hogar se quede sin inspiración gastronómica en este atípico otoño-invierno que acabamos de empezar, la programación de la maratón de “24 Horas de Inspiración Gastronómica” incluye platos para todo tipo de hogares, estilos de vida y preferencias alimenticias. Desde entrantes, primeros o principales para deleitar a los tuyos, hasta recetas para empezar la jornada llena de sabor. Todo esto y mucho más lo podrán disfrutar los espectadores los próximos días 25 y 26 de septiembre, 12 horas por día, desde las 10:00 hasta las 22:00 horas.

“Con estas sesiones culinarias queremos transmitir que el tomate frito Orlando es un producto mucho más versátil de lo que nos creemos. ¿Quién habría pensado que se puede usar para dar ese toque de exquisitez a las croquetas, que combina a la perfección con boletus, calabazas y berenjenas, o que se podría convertir en el ingrediente clave para empezar el día lleno de energía?”, detalla Iván Sáez. “Por este motivo, y dadas las circunstancias actuales, me hacía especial ilusión contribuir con mi experiencia y pasión por la cocina a llenar de sencillas y deliciosas sugerencias gastronómicas el día a día de los hogares de España”.

Datos de contacto:

Agencia MARCO

630 260 846

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Ocio](#) [Restauración](#) [Gran consumo](#) y [distribución](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>