

## JOIN THE EUROPEAN LIFESTYLE

# Aceites de Oliva de España y la UE reúnen a Diego Guerrero, Seamus Mullen y Daisuke Nomura en una experiencia culinaria inédita en torno al AOVE

- Esta experiencia gastronómica “a seis manos” fusiona los sabores y técnicas culinarias de Madrid, Nueva York y Tokio. El AOVE es el elemento vertebrador de la vanguardista y exclusiva propuesta.
- El evento forma parte de una ambiciosa campaña de promoción para divulgar en todo el mundo la cultura del saludable aceite de oliva, un alimento que es pilar de la Dieta Mediterránea, reconocida como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

(Nov 2018) Aceites de Oliva de España y la Unión Europea reúnen hoy en Madrid, por primera vez en la historia al neoyorkino **Seamus Mullen**, al español **Diego Guerrero** y al japonés **Daisuke Nomura**. Los tres chefs crearán esta noche, una vanguardista y exclusiva propuesta que fusiona los sabores y técnicas culinarias de las tres principales capitales gastronómicas internacionales: **Tokio, Madrid y Nueva York**. El estudio creativo **DSPOT** acogerá la preparación de las diferentes recetas y creaciones de estos grandes cocineros en el marco de una velada inolvidable en la que también brillarán los **cócteles** elaborados con aceite de oliva virgen extra, que muestran la versatilidad de este ingrediente.

“Para **Aceites de Oliva de España** es un honor contar con tres de los más relevantes chefs del panorama internacional creando una experiencia única, con nuestros aceites de oliva como hilo conductor, un producto del que todos estamos orgullosos y que cada día llega a nuevos consumidores en todo el mundo”, valoró el presidente de la **Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Pedro Barato**.

El presidente remarcó que el encuentro de estos chefs es el punto de partida de una acción de divulgación que incluye el desarrollo de un viaje de cuatro días en el que participarán periodistas internacionales para descubrir y vivir en primera persona toda la tradición, la cultura y la esencia de los **Aceites de Oliva**.

### Gastronomía de vanguardia

En la cena de esta noche, la alta gastronomía brillará especialmente de la mano de tres “grandes” de los fogones del panorama actual. De esta forma, **Diego Guerrero** preparará “navajas al natural con dashi de apio y leche de almendra”; “cebiche de carabinero en roca de sal y coral de rocoto”; “bacalao en salmuera y pollo asado”; “cordero, kombu, cogollo y piparra”; “chocolate, miso y trufa” y “pantxineta de zanahoria” mientras que **Daisuke Nomura** elaborará una combinación de sushi nigiri de pimiento y rollo de setas fritas (shojin sushi) y un frito ligero de vegetales de cinco colores en salsa rica de umami (agebitashi).

Por su parte, **Seamus Mullen** apostará por unas “*sardinas ligeramente confitadas en aceite de oliva, piñones y kumquat*” y “*setas salvajes, huevo de corral y lardo ibérico*”.

### Diego Guerrero, todo un “top” nacional

El chef de origen alavés **Diego Guerrero** ha sido durante los últimos años un **Embajador de los Aceites de Oliva de España** dentro y fuera de nuestras fronteras. Galardonado con dos estrellas Michelin al frente del restaurante **DSTAgE**, es una de las figuras clave de la gastronomía nacional. Actualmente está vinculado estrechamente a **DSPOT**, un espacio enfocado a la creatividad en torno a la gastronomía y todos los aspectos que rodean a la misma como son la puesta en escena, el diseño, las técnicas y los productos.



### Mullen, abanderado del Aceite de Oliva en EEUU

**Seamus Mullen** lleva más de 25 años trabajando en torno a la tradición culinaria española, de la que es buen conocedor desde que visitó nuestro país por primera vez, y un ferviente amante de nuestros aceites de oliva virgen extra. Es un galardonado chef de Nueva York, restaurador y autor de libros. Después de cocinar en toda España, Nueva York y San Francisco, Seamus llegó a la fama nacional en 2006 con **Boqueria**, uno de los primeros restaurantes españoles de Nueva York aclamados por la crítica. Más recientemente, Seamus está explorando la cada vez más necesaria armonización entre alimentación, salud y bienestar. Seamus Mullen es actualmente embajador de Aceites de Oliva de España en EEUU.



### Nomura y su estilo kaiseki

El chef **Nomura, Embajador de Aceites de Oliva de España** en Japón, es dueño del restaurante **Shojin Sougo** y reconocido internacionalmente por su galardonada comida vegetariana japonesa estilo **kaiseki**. Su cocina y uso innovador de ingredientes de temporada muestra su gran creatividad. Fue el chef jefe de **Daigo** durante más de una década y obtuvo una calificación Michelin de dos estrellas. El cocinero japonés abrió su propio restaurante **Shojin Sougo** para proporcionar un nuevo estilo de **Shojin Ryori** incorporando técnicas modernas y emocionantes, nuevos enfoques a las técnicas centenarias involucradas en el estilo **Shojin Ryori**.



Esta acción experiencial y divulgativa que acoge hoy la capital de España se enmarca en la campaña “**Olive Oil World Tour**”, de tres años de duración, lanzada por Aceites de Oliva de España y la UE para promocionar el producto en todo el mundo.

### Sobre La Interprofesional del Aceite de Oliva Español

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](http://www.oliveoilworldtour.eu)

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

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