

# SUDÁFRICA GALARDONADA CON EL PREMIO DEL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL HEMISFERIO EN EL CONCURSO OLIO NUOVO DAYS.

**PERÚ, URUGUAY, CHILE, BRASIL, ARGENTINA, LA MAYORÍA DE LOS ACEITES DE OLIVA DEL**

La primera edición de los OLIO NUOVO DAYS Hemisferio Sur reunía a 6 países y más de 30 aceites de oliva recién obtenidos por debajo del paralelo 12° sur.

Mientras que en la cuenca del Mediterráneo, la recolección empieza en octubre y va hasta diciembre, el Hemisferio sur inicia su recogida a principios del año para acabarla en agosto, según la latitud.

Cuanto más cerca del polo sur, más tarde es la recolección, como en Argentina que empieza sus aceitunadas en mayo mientras que el Perú puede recoger a partir de enero.

## ¿Por qué organizar un concurso reservado al Hemisferio sur?

Para hacer descubrir la riqueza y la diversidad del aceite de oliva Premium procedente de nuevos territorios.

Al igual que el vino, el aceite de oliva depende de la variedad, del suelo, del sol, de la altitud, de las condiciones climáticas... y del saber hacer del productor.

Al igual que el vino, hay aceite de oliva en Chile, Argentina, Sudáfrica, Australia... Celebrar la nueva cosecha de los países situados por debajo del ecuador es una oportunidad para descubrir nuevos sabores y empezar a viajar para el verano.

**El concurso** presidido por el Chef Eric Briffard, Mejor Obrero de Francia, director ejecutivo de las Artes Culinarias del Instituto Le Cordon Bleu, la estilista franco-argentina Vanessa Seward y el Chef oleólogo brasileño Marcelo Scofano **ha galardonado 8 aceites de oliva virgen extra:**



OLIO  
NUOVO  
DAYS®

# GANADORES DE LA PRIMERA EDICIÓN OLIO NUOVO DAYS HEMÍSFERO SUR

June 25, 2019

MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

**MORGENSTER ESTATE**

SUDÁFRICA, El Cabo.

Monovarietal : Don Carlo

Productora : Federica Bertrand, Familia Bertrand.

FLECHAZO

**VERDE LOURO**

BRASIL, Rio Grande Do Sul.

Monovarietal : Arbosana

Productor: Romario Silva

ORIGINALIDAD ORGANOLÉPTICA

**SERRA DOS GARCIAS**

BRASIL, Rio Grande Do Sul.

Coupage : Arbosana, Arbequina, Koroneiki

Productora : Patricia Matte Larrain

MEJOR PACKAGING

**OLIVARES DE SANTA LAURA**

URUGUAY, Cerro Largo

Coupage : Arbequina, Coratina & Hojiblanca

Productores : Laura & Gonzalo Blanco

Identidad visual : CabelloXMure, Isabel Cabello

ORIGINALIDAD PACKAGING

**OLIVOS DE CASUTO**

CHILE, Coquimbo

Coupage: Frantoio, Arbequina, Koroneiki

Productora: Patricia Matte Larraín

MEJOR LEGIBILIDAD ETIQUETA.

**FAMILIA ZUCCARDI / ZUELO**

ARGENTINA, Mendoza

Monovarietal : Arauco

Productores: Familia Zuccardi

PREMIO ESPECIAL DEL JURADO EX-AEQUO

**VALLESUR**

PERÚ, Tacna

Monovarietal : Sevillana

Productora : Federica Bertrand, Familia Bertrand.

**EL OLIVAR**

PERÚ, Tacna.

Monovarietal : Criolla (de Tacna)

Productor : Sr. Eduardo BAUMANN SAMÁNEZ OCAMPO.

Solicitar fotos a : [emmanuelle@culture-olive.org](mailto:emmanuelle@culture-olive.org)

OLIO  
NUOVO  
DAYS®



---

## VARIACIÓN DE TOMATES DEL JARDÍN, REQUESÓN DE CABRA, RECETA IMAGINADA POR EL CHEF ERIC BRIFFARD PARA EL ACEITE DE OLIVA GANADOR DE LOS OLIO NUOVO DAYS, MORGENSTER.

---

Para 4 personas

100 g Tomate rojo « Corazón de buey»

100 g de Tomate amarillo « Piña»

100 g de Tomate verde « Green zebra »

80 g de Cuajada de cabra O Buratta

30 g de aceite de oliva

1 cucharada de granos de granada

40 g de frambuesas

8 hojitas de Albahaca verde

Sal Maldón pimienta del molino

Ñoras (chile dulce ahumado)

Filamentos de pimiento colorado

### **Pesto rojo:**

Licuar todos los ingredientes en el cuenco de la licuadora, reservar en la nevera

80 g de frambuesas

60 g de pulpa de tomate

20 g de zumo de la granada

### **Receta :**

Lavar, pelar los tomates, reservar.

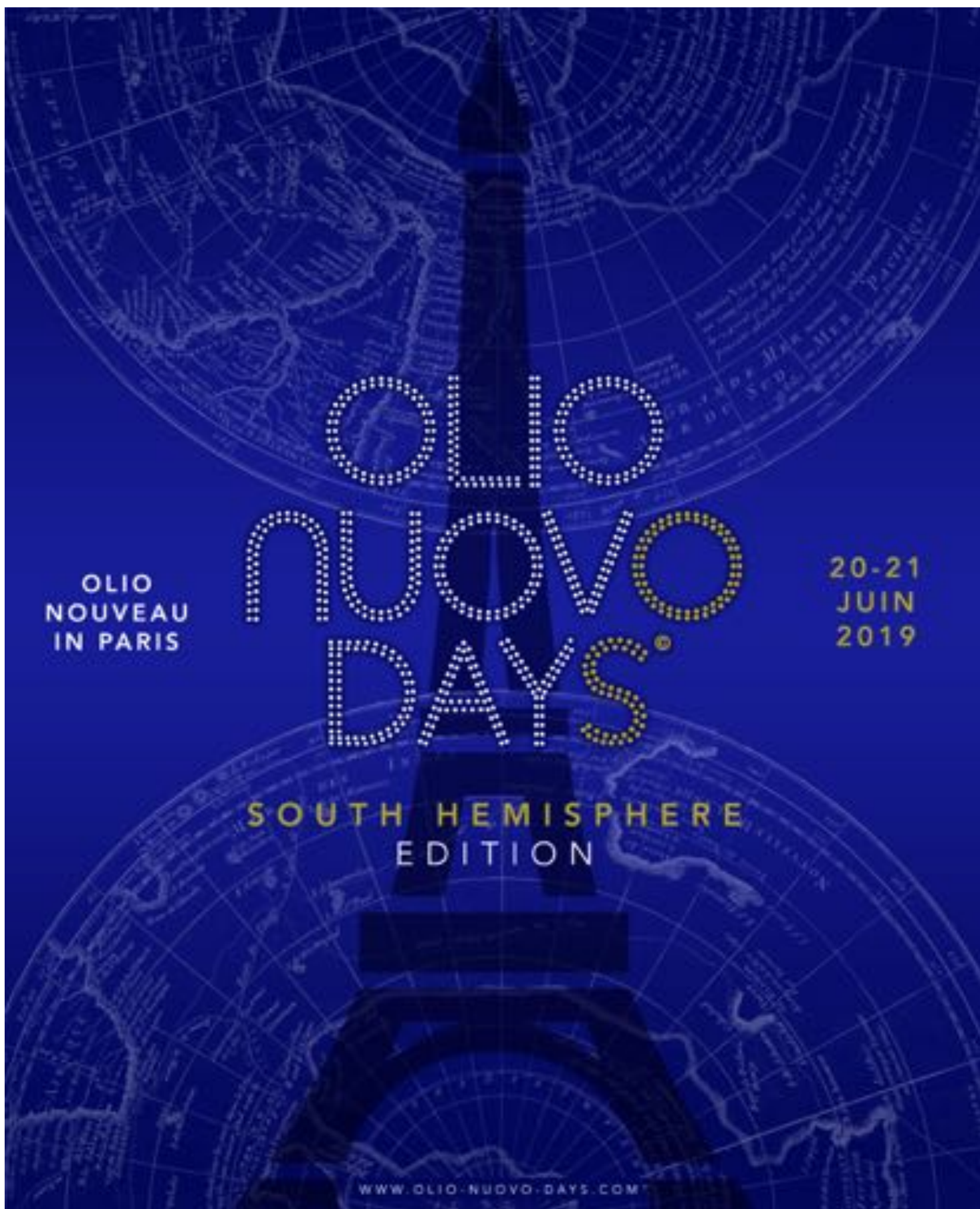
Desgranar la granada, reservar.

Cortar grandes tajos de tomate colorado, amarillo y verde. Disponer en el fondo de un plato formando una rosa, agregar en el centro la cuajada de cabra. Sazonar con aceite de oliva, sal Maldón, pimienta del molino.

Colocar con arte en los platos.

Añadir algunas cucharadas de café de pesto rojo y una cucharada por plato de granos de granada.

Acabar con algunas hojas de albahaca y filamentos de pimiento y un chorro de aceite de oliva.



OLIO  
NOUVEAU  
IN PARIS

olio  
nuovo  
DAYS®

20-21  
JUN  
2019

SOUTH HEMISPHERE  
EDITION

WWW.OLIO-NUOVO-DAYS.COM

Contact : Emmanuelle Dechelette [emmanuelle@culture-olive.org](mailto:emmanuelle@culture-olive.org)

OLIO  
NUOVO  
DAYS®