



WORLD #1 SELLER



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE  
A HEALTHY LIFESTYLE.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



THE CONTENT OF THE PRESENT ARTICLE SOLELY REPRESENTS THE OPINION OF THE AUTHOR AND IS THE EXCLUSIVE RESPONSIBILITY OF THE SAME. THE EUROPEAN COMMISSION ASSUMES NO RESPONSIBILITY FOR THE USE THAT MAY BE MADE OF THE INFORMATION CONTAINED THEREIN.

A TASTY MESSAGE FROM EUROPE

HAVE AN OLIVE DAY  
WITH OLIVES FROM SPAIN

## Las irresistibles tapas de aceitunas del chef José Andrés para devorar en el 'World Tapas Day'

Conmemoramos el Día Mundial del Tapeo con saludables y sabrosas recetas de tapas elaboradas con aceituna europea que demuestran la versatilidad de un alimento que marida perfectamente con todo tipo de ingredientes, dando lugar a infinidad de platos y aliños.

(junio 2019) Bud Spencer y Terence Hill, Batman y Robin, Lennon y McCartney... Si hablamos de grandes dúos, no podemos dejar fuera el que conforman las tapas y la aceituna, un **matrimonio gastronómico que dura toda una vida**. La aceituna es, sin duda, **la reina de las tapas** y se ha convertido en un icono del aperitivo. La combinación es **imbatible cuando la pruebas con tu bebida favorita**.

La aceituna y por extensión las tapas son una **sólida tendencia gastronómica que gana adeptos por todo el mundo**. La prueba es que en la quinta edición del 'World Tapas Day', que se celebra el 20 de junio y donde más de 800 establecimientos hosteleros de 30 países participan organizando rutas y concursos de tapas, la aceituna tendrá más protagonismo que nunca en formato tapa a través del abanico de posibilidades culinarias que ofrece su polivalencia gastronómica. Si hay un **alimento global que pone de acuerdo a todo el mundo**, ese es la aceituna, la **tapa de todas las bares**.

La reina del tapeo es una **f fuente de nutrientes naturales**, con gran cantidad de ácidos grasos monoinsaturados, un aporte interesante en fibra y antioxidantes, entre otros. Propiedades que las convierten **no solo en uno de los aperitivos más populares sino también en uno de los más saludables**. La aceituna es uno de los pocos frutos que se encuentran en la naturaleza y que reúne los cuatro sabores básicos: salado, dulce, ácido y amargo.

Como dice el **chef José Andrés**, embajador de 'Have and Olive Day', la campaña que promociona las aceitunas de mesa en Estados Unidos: **"las tapas tienen dos ingredientes fundamentales: una buena sonrisa y un buen puñado de aceitunas europeas"**. Seguro que tú también sonríes cuando pruebas estas deliciosas tapas.

PRESS RELEASE







WORLD #1 SELLER



CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE A HEALTHY LIFESTYLE.

ENJOY IT'S FROM EUROPE



THE CONTENT OF THE PRESENT ARTICLE SOLELY REPRESENTS THE OPINION OF THE AUTHOR AND IS THE EXCLUSIVE RESPONSIBILITY OF THE SAME. THE EUROPEAN COMMISSION ASSUMES NO RESPONSIBILITY FOR THE USE THAT MAY BE MADE OF THE INFORMATION CONTAINED THEREIN.

A TASTY MESSAGE FROM EUROPE

HAVE AN OLIVE DAY  
WITH OLIVES FROM SPAIN

### TOAST TRILOGY WITH OLIVES

Porque en la variedad está el sabor; aquí tienes tres tostas diferentes con las que conquistarás los paladares más exigentes. Y todas tienen algo en común: ¡Nuestras aceitunas europeas!

<https://www.haveanoliveday.eu/index.php/videorecipes/tapas/206-toast-trilogy-with-olives>



### OLIVES WITH PIMIENTO TAPENADE

Escápate por un momento al corazón del Mediterráneo con este cremoso tapenade de aceitunas rellenas de pimiento. Ideal para un aperitivo!

<https://www.haveanoliveday.eu/index.php/videorecipes/snacks/201-olives-with-pimiento-tapenade>



PRES







WORLD #1 SELLER



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE  
A HEALTHY LIFESTYLE.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



A TASTY MESSAGE FROM EUROPE

HAVE AN OLIVE DAY  
WITH OLIVES FROM SPAIN

Más recetas deliciosas aquí:

<https://haveanoliveday.eu/index.php/videorecipes/tapas>

@HaveanOliveDay  
haveanoliveday

[www.haveanoliveday.eu](http://www.haveanoliveday.eu)

Más información:

[gabriela.fernandez@tactics.es](mailto:gabriela.fernandez@tactics.es)

[gines.mena@tactics.es](mailto:gines.mena@tactics.es)

PRESS RELEASE

