



GRANDES PAGOS DE OLIVAR ANFITRIONA DE CHEFS DEL MUNDO

- **La élite de los olivaderos españoles presentó a destacados chefs internacionales la cosecha 2024/25 de sus AOVES de Pago**

Enero 2025.- Destacados chefs internacionales de América, Asia, Australia y Europa tuvieron ocasión de conocer los siete AOVES de Grandes Pagos de Olivar en una cena celebrada en enero en Madrid. Se ofreció un menú diseñado para la ocasión por el restaurante García de La Navarra, en el que cada AOVE protagonizó un plato, escogido por sus características y potencial para armonizar mutuamente.

Rosa Vañó, directora comercial de Castillo de Canena, puso en valor la singularidad de los AOVES de los asociados, subrayando la personalidad única que les confieren sus olivares de Pago, y destacó el valor añadido que aportan estos extraordinarios AOVES de GPO para los restaurantes en términos de sostenibilidad, así como su trayectoria exportadora a más de sesenta países. Pero más allá de las palabras, el encuentro fue “una oportunidad para disfrutar de los excelentes AOVES de los asociados de la mejor manera posible, a través de la gastronomía española”, afirmó Vañó.

Así la cena comenzó con Boquerones en vinagre con encurtidos caseros sobre la base de AOVE Casas de Hualdo Reserva de Familia, seguidos de la Clásica ensaladilla rusa con su mahonesa de AOVE Aubocassa. En tercer lugar los invitados internacionales degustaron Plato del atún en tartar con AOVE Marqués de Valdueza Coupage, y Borraja de temporada hervida y preparada con patata, salteado de ajo con AOVE Marqués de Griñón Oleum Artis. La cena continuó con un Clásico bacalao al pil-pil con AOVE Castillo de Canena Reserva Familiar Picual para terminar con Escabechado de perdiz con AOVE Masía El Altet High Quality. Cerró un postre de Tarta de chocolate negro con helado de almendra y bergamota con riego de AOVE Abbae de Queiles.

Los chefs invitados conocieron en profundidad los AOVES de GPO que un representante de cada almazara presentó junto al plato correspondiente. Fueron catorce chefs de restaurantes especializados en cocina, tapas y productos españoles, que, desde su experiencia, pudieron apreciar las singularidades de cada AOVE de Pago armonizado. Con establecimientos en América, asistieron Alex Fernández Turnes, propietario del restaurante Otaviano, de Brasil, Silvia García – Nevado, chef del Bar Vinazo en Nueva York, Koldo Miranda, Chef de La Favorita, en Bogotá y Sergio Andrés Chahín, business developer y jefe de compras del Grupo Centurion Bulla Gastrobar en varias ciudades de Estados Unidos. Desde Asia llegaron, Mr. Konishi, chef de El Poniente, en Osaka, Lluç Brossa Argany, chef ejecutivo de Pura Brasa Singapore, Zhang Zhiwei”, gerente general de Bellota y Tao Ye”, chef ejecutivo de Gran Vía, ambos en China, y Oskar Urzelai, chef del restaurante Txoko, de Indonesia. Australia estuvo representada por el chef Thomas Robertson, del Grupo Movida, de Melbourne.



Entre los restaurantes europeos se contó con Sabor Catalán, con su chef Mattia Olivi, de Milán, así como con los restaurantes londinenses ArròsQD, representado por el chef Ronald Mendoza y los locales Escocesa, Maresco y Bar Esteban, con su propietario y alma mater Stephen Mark Lironi. Por último, con sede en Zurich, asistió Leonard Bertrán, jefe de cocina de Mesa Madrid.

Este encuentro se enmarcó en el acuerdo de colaboración y plan de trabajo firmado recientemente por Grandes Pagos de Olivar y el ICEX.

Sobre GPO

Creada en el año 2005 y cumpliendo por tanto este año su XX Aniversario, la asociación [Grandes Pagos de Olivar](#) (GPO) pone en valor la singularidad y excelencia de sus AOVES al máximo nivel gastronómico y reúne a la élite de los olivareros españoles: en total, siete firmas de excelentes Aceites de Oliva Virgen Extra que son producidos en sus propias fincas.

Los socios de GPO en la actualidad son Hacienda Queiles (Navarra), Aubocassa, (Mallorca), Marqués de Griñón (Toledo), Marqués de Valdueza (Badajoz), Castillo de Canena (Jaén), Casas de Hualdo (Toledo), y Masía El Altet (Alicante). Son productores procedentes de diferentes zonas oliveras que comparten un rasgo común: los AOVES deben estar producidos en un Pago, un terruño delimitado que aporta singularidad al aceite de oliva virgen extra, donde los olivos están sometidos a un control cercano y estricto.

Más información: www.grandespagosdeolivar.com y [@grandespagosdeolivaresp](https://twitter.com/grandespagosdeolivaresp)