



Informe Presentaciones en Seattle & Chicago Olive Oil from Spain

Con motivo del plan de promoción del aceite de oliva de España en los Estados Unidos se diseñó la actividad de unas presentaciones en las ciudades de Seattle y Chicago que incluyeran entrevistas con medios de comunicación y una cata de 4 variedades de aceite de oliva españoles representativos: Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca y Picual seguida de una cena maridaje con los aceites a cargo de chefs de reconocido prestigio.

Objetivos:

Destacar el dinamismo del aceite de oliva español contemporáneo y de la calidad de los aceites de oliva originarios de España que se encuentran en el mercado de EE.UU. para elevar su apreciación, conocimiento y prestigio y establecer España entre profesionales y consumidores como el origen del aceite de oliva de calidad.

Estrategias:

Dos presentaciones con la colaboración de un productor de aceite de oliva español como portavoz, junto con un chef local de interés mediático en un restaurante de Seattle el 16 de Noviembre y en Chicago el 18 de Noviembre, dirigidas a prensa, importadores, chefs locales de prestigio y una selección de minoristas de tiendas de calidad.

Antecedentes:

En la preparación de dichos eventos, el Departamento de Foods from Spain de esta Oficina Comercial se dirigió a los productores de aceite de oliva con presencia en EE.UU. solicitándoles muestras para presentar en los mismos. A fin de poder participar en las promociones los aceites debían tener distribución, a través de un importador, en el mercado USA y se limitaba la participación a un tipo de aceite por marca, pidiéndoles enviaran 6 botellas de 500 ml., directamente, o a través de su importador, a esta Oficina Comercial que a su vez se encargó de enviarlas a los restaurantes /chefs.

A continuación se listan las marcas y productores participantes en estas presentaciones:

PRODUCTOR	MARCA
Hacienda Queiles, Sl.	ABBAE QUEILES
Almazara Luis Herrera	ALMAZARA LUIS HERREA
Coselva	ANTARA
Aceites Borges Pont, SA	BORGES
SOS Corporacion Alimentaria, SA	CARBONELL
Casa Pareja	CASA PAREJA
Grupo Castillo de Canena	CASTILLO DE CANENA
Castillo de Tabernas	CASTILLO DE TABERNAS
Aroden, SAT	CLADIUM
Anfora Quality Products, SL	COLUMELA

Dauro	DAURO
Goya en España, SAU	GOYA
Grupo Hojiblanca	HOJIBLANCA
Vea, SA	L' ESTORNELL
Aceites del Sur - Coosur SA	LA ESPAÑOLA
Conservas Lahoz	LAHOZ
Pagos de Familia Marques de Griñon,	MARQUES DE GRIÑON
Marques de Valdueza	MARQUES DE VALDUEZA
Aceites Campoliva, SL	MELGAREJO
Nuñez de Prado	NUÑEZ DE PRADO
Venchipa, SL	O MED
Oleum Viride, SL	OLEUM VIRIDE
Pago Baldío San Carlos, SL	PAGO BALDIO SANCARLOS
Euroaliment P.A.C., SL	PONS
Agroles	ROMANICO ESENCIA
Med International	SAN LEANDRO
Olis de Catalunya, SL	UNIO
Aceites Valderrama	VALDERRAMA
Aceite Valdezarza	VALDEZARZA
Aceites Malagón	ZAITUM
Aceites Toledo, SA	ZOE

Todos los aceites enviados se exhibían en una mesa a la entrada de los restaurantes donde se celebraron los actos. Sin embargo, para las degustaciones se utilizaron exclusivamente 4 variedades de aceite: Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca y Picual sin figurar ninguna marca. Para la preparación de los menús se utilizaron solamente los tres varietales Arbequina, Hojiblanca y Picual ya que cuando nos avisaron de la participación de esta cuarta variedad, Cornicabra, ya era tarde para incluirlo en los menús de los restaurantes ya que, 3 semanas antes de las presentaciones, se habían enviado a los chefs 2 botellas de cada varietal para que lo probaran y elaboraran sus menús en base a éstas.

Después de realizar un concurso entre varias agencias de relaciones públicas en EE.UU. Foods from Spain contrató a la agencia LANE PR para organizar y poner en marcha los eventos. La agencia se encargó de coordinar la remisión de invitaciones a periodistas, prescriptores de opinión y profesionales del sector y concreto entrevistas con prensa para la productora de aceite de oliva español, Rosa Vañó, que actuó como portavoz de Olive Oil from Spain.

Después de estudiar distintas alternativas se seleccionaron los siguientes chefs por su prestigio en los mercados seleccionados (Seattle y Chicago):

- Brian McCracken y Dana Tough del restaurante Spur, en Seattle
- José Garcés de Mercat a la Planxa, en Chicago

Anteriormente a la celebración de ambos eventos se realizó un concurso para seleccionar los bloggers más leídos especializados en gastronomía de Seattle y Chicago para invitarles al evento y que escribieran sobre los mismos en sus “blogs”. Los ganadores fueron Laura Riley y Darryl Duque (Seattle).

Ejecución del evento en Seattle:

El evento arrancó con una cata/degustación guiada de 4 variedades Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca y Picual de aceite de oliva liderada por la productora de aceite Rosa Vañó (de Castillo de Canena) que habló de la cultura del aceite en España y de las características de los variedades que se degustaron.

A continuación se pasó al comedor para degustar 6 pequeños platos, que se listan más abajo, elaborados con tres variedades Arbequina, Hojiblanca y Picual preparados por los chefs Brian McCracken y Dana Tough:

Local Albacore Crudo

Grapefruit. Fennel. Sea salt.
Con Arbequina Olive Oil

Poached Pork Loin

Arugula. Crostini. Picual mayonnaise.
Con Picual Olive Oil

Taylor Shellfish Mussels

Canellini. Chervil. Baguette.
Con Hojiblanca Olive Oil

Slow Cooked Butterfish

Potatoes. Pearl onion confit.
Con Hojiblanca Olive Oil

Grass Fed Beef Cheeks

Carrots. Turnips. Potatoes.
Con Picual Olive Oil

Olive Oil Ice Cream

Sponge cake. Lemon.
Con Arbequina Olive Oil

A la salida del evento se entregó a los asistentes una bolsa de regalo que incluía una carpeta de prensa con un comunicado de prensa e información sobre el aceite de oliva de España y sus distintas variedades, una botella de aceite de oliva español y una camiseta.

Entrevistas con los medios:

En la mañana del día del evento LANE PR concretó dos citas con los periodistas Cynthia Nims (freelance) y Traca Savadogo (*Seattle Tall Poppy* y *Seattle Food Examiner*) con Rosa Vañó y Jeffrey Shaw que hablaron sobre la producción y características del aceite de oliva de España, en general, y sobre las cuatro variedades que se dieron a catar, Arbequina, Hojiblanca, Cornicabra y Picual, en particular.

Asistentes al Evento Seattle:

Prensa:

- J.R. Anderson (freelance)
- Peter Schlagel (*Examiner.com*)
- Charyn Pfeuffer (freelance)
- Julien Perry (*Go Eat*)
- Cynthia Nims (freelance, *Mon Appetit*)
- Chris Nishiwaki (freelance)
- Mina Williams (*Northwest Stir*)
- Bruce Rubin (*Northwest Stir*)
- Mike Thelin (*Portland Monthly*, *Portland Plated*)
- Ana Kinkaid (*Seattle American Food Examiner*)
- Scott Heimendinger (*Seattle Food Geek*)
- Lorna Yee (*Seattle Magazine*)
- James Gardner (*Seattle Metropolitan Magazine*)
- Jessica Voelker (*Seattle Metropolitan Magazine*)
- Traca Savadogo (*Seattle Tall Poppy*, *Seattle Food Examiner*)
- Tan Vinh (*Seattle Times*)
- Jay Friedman (*Seattlest*, *Gastrolust*)
- Braiden Rex-Johnson (*Wine Press Northwest*)

Comercio:

- Matt Lightner (Chef, Castagna)
- Marion Sproul (Matiz España – Culinary Collective)
- Isaac Rivera y Rachel (The Spanish Table)
- Eric Stone (Eric Stone Associates)

Ganadores del Concurso “el blogero de Seattle”:

- Laura Riley
- Darryl Duke

Resultados al 30 de noviembre:

Dos semanas después del evento, los medios de comunicación del noroeste de EE.UU. ya han escrito sobre la presentación de los aceites de oliva de España en Spur.

La agencia de relaciones públicas continuará el seguimiento de todas las noticias relativas a estas presentaciones.

Los resultados hasta la fecha incluyen los siguientes blogs y nuevos medios de comunicación:

- **Blogs**

- Oct. 22: *Downtown KOMO*, “Are YOU Seattle’s Biggest Foodie?”
<http://downtownseattle.komonews.com/content/are-you-seattles-biggest-foodie>
- Nov. 18: *Portland Plated*, “A Few Facts on Spanish Olive Oil”
<http://www.portlandmonthlymag.com/blogs/portland-plated/olive111809/>
- Nov. 24: *Seattle Food Geek*, “Homemade Olive Oil Mayonnaise”
<http://seattlefoodgeek.com/2009/11/homemade-olive-oil-mayonnaise/>

- **Wire**

- Oct. 20: *Ameritrade*, “Are you Seattle’s Biggest Foodie?”
<http://research.tdameritrade.com/public/markets/news/story.asp?docKey=100-293b9463-1&clauses=>
- Oct. 20: *PR-Inside*, “Are you Seattle’s Biggest Foodie?”
<http://www.pr-inside.com/are-you-seattle-s-biggest-foodie-r1537572.htm>
- Oct. 20: *EarthTimes*, “Are you Seattle’s Biggest Foodie?”
<http://www.earthtimes.org/articles/show/are-you-seattlersquos-biggest-foodie,1006859.shtml>
- Oct. 20: *NewsBlaze*, “Are you Seattle’s Biggest Foodie?”
<http://newsblaze.com/story/2009102012141800001.bw/topstory.html#>
- Oct. 20: *EuroInvestor*, “Are you Seattle’s Biggest Foodie?”
<http://www.euroinvestor.co.uk/news/story.aspx?id=10684388&bw=20091020006639#>
- Oct. 20: *Scottrade*, “Are you Seattle’s Biggest Foodie?”
<http://research.scottrade.com/public/markets/news/news.asp?docKey=100-293b9463-1§ion=headlines>
- Oct. 20: *Newstin*, “Are you Seattle’s Biggest Foodie?”
<http://www.newstin.co.uk/tag/uk/151876057>
- Oct. 20: *Morningstar*, “Are you Seattle’s Biggest Foodie?”
http://news.morningstar.com/newsnet/ViewNews.aspx?article=/BW/20091020006639_univ.xml
- Oct. 20: *Yahoo! Finance*, “Are you Seattle’s Biggest Foodie?”
<http://finance.yahoo.com/news/Are-You-Seattles-Biggest-bw-655095734.html?x=0&.v=1>
- Oct. 20: *MarketWatch*, “Are you Seattle’s Biggest Foodie?”

- <http://www.marketwatch.com/story/are-you-seattles-biggest-foodie-2009-10-20>
- Oct. 20: *CBS MoneyWatch*, “Are you Seattle’s Biggest Foodie?”
<http://finance.bnet.com/bnet/?ChannelID=3191&GUID=10461727&Page=MediaViewer&ChannelID=3191>
 - Oct. 20: *Quote.com*, “Are you Seattle’s Biggest Foodie?”
<http://www.quote.com/news/story.action?id=BIZ293b9463>
 - Oct. 20: *UPI.com*, “Are you Seattle’s Biggest Foodie?”
<http://www.upi.com/finance/?GUID=10461727&Page=MediaViewer&ChannelID=3191null>
 - Oct. 20: *Wall Street Select*, “Are you Seattle’s Biggest Foodie?”
<http://investor.wallstreetselect.com/wss/?GUID=10461727&Page=MediaViewer&ChannelID=3191>
 - Oct. 20: *Ad-Hoc News*, “Are you Seattle’s Biggest Foodie?”
<http://www.ad-hoc-news.de/olive-are-you-seattlea-,-s-biggest-foodie--/de/Unternehmensnachrichten/20622679>

- **Facebook**

- Charyn Pfeufer acaba de regresar del evento de Aceite de oliva de España en Spur. La degustación fue muy instructiva aprendimos sobre las variedades: Arbequina, Picual, Hojiblanca y Cornicabra.. www.oliveoilofspain.com

- **Twitter**

- Ronaldholden (Ronald Holden) 305 seguidores
- SeattleTallPopp (Traca Savadogo) – 4,145 lectores
- cynnims (Cynthia Nims) – 384 lectores
- Chrisnishiwaki (Chris Nishiwaki) – 264 lectores
- foodwriter1 (Mina Williams) – 464 lectores
- lornayee (Lorna Yee) – 1,300 lectores
- seattlefoodies (Seattle Foodies aka Darryl Duke) 98 lectores
- global_gourmet (GlobaltrottingGourmet) – 754 lectores

EJECUCIÓN DEL EVENTO EN CHICAGO:

Se eligió al chef José Garcés del restaurante Mercat a la Planxa, de Chicago, receptor del premio “Iron Chef 2009”, para que preparara, con la ayuda del chef Michael Fiorello, un menú degustación de seis platos que incluyeran los varietales: Arbequina, Hojiblanca y Picual.

El evento comenzó con una cata/degustación de 4 varietales Arbequina, Hojiblanca, Cornicabra y Picual de aceite de oliva guiada por la productora de aceite de oliva Rosa Vañó (Castillo de Canena)

que habló sobre el aceite de oliva español y sobre las características de los varietales que se degustaron.

Acto seguido se pasó al comedor donde se degustaron 6 platos elaborados con distintas variedades de aceite de oliva español:

Ajo Blanco

Marcona Almond Gazpacho, Smoked Sturgeon, Marinated Champagne Grapes

Con Picual Olive Oil

Ensalada de Pulpo

Grilled Spanish Octopus, Catalan BBQ, Smoked Arbequina Purée & Confit Potato

Con Arbequina Olive Oil

Pelotas de Calabaza con Cordero

Butternut Squash Dumplings, Lamb Ragout, Beech Mushroom Escabeche & Black truffle

Con Hojiblanca Olive Oil

Halibut y Azafrán

Poached Halibut with Chorizo Croquettes & Saffron Emulsion

Con Picual Olive Oil

Tocino con Sidra

Slow Cooked Pork Belly, Parsnip Purée & Green Apple-Truffle Slaw

Con Hojiblanca Olive Oil

Croquetas de Xocolata

Chocolate Croquettes, Banana Marshmallow, Rosemary Caramel & Arbequina Olive Oil

Con Arbequina Olive Oil

Entrevistas con los medios:

Durante la mañana del día del evento LANE PR concretó dos citas con los periodistas D.C. Crenshaw de NBC Street Team y Tammy Green de Chicago Bites con Rosa Vañó y Jeffrey Shaw que hablaron sobre la producción y características del aceite de oliva de España, en general, y de las cuatro variedades que se dieron a catar, Arbequina, Hojiblanca, Cornicabra y Picual, en particular.

Asistentes al Evento:

Prensa:

- Audarshia Townsend, 312 Dining Diva
- Bridget Houlihan, Chicago Bites
- Tammy Green, Chicago Bites
- Lacey Griebler, *Chef Magazine*
- Ashley Trent, *Fancy Food & Culinary Products*
- Archana Ravikumar, *Chicago Life*

- Kevin Siarkowski, *Chicago Life*
- Sharon Myers, Freelance
- D.C. Crenshaw, Freelance
- Lisa Shames, Freelance
- Monica Rogers, Freelance
- Robert Scarola, Cuisine Scene Chicago, radio WIND's 560AM radio.

Profesionales:

- José Sarrate, Solex Partners
- Karen Rose, City Olive
- Conrad Adillon, Olé Olé Foods Inc.

Resultados:

Dos semanas después del evento, los medios de comunicación del área de Chicago ya han escrito acerca de su experiencia con el aceite de oliva de España en Mercat, los resultados incluyen los siguientes blogs y medios de comunicación:

- Radio: WIND 560 AM con Sharon Myers y Robert Scarola, dio información sobre el aceite de oliva en su retransmisión del 5 de diciembre.
- En la red:
 - Nov. 22, Chicago Bites, Spanish Olive Oil with Chef Garces
<http://www.chicagobites.com/2009/11/olive-oil-chef-jose-garces-spanish.htm>
 - Nov. 19, Dining Diva, the Next Iron Chef!?
<http://312diningdiva.blogspot.com/2009/11/next-iron-chef.html>
 - Oct. 22, Dining Chicago, We've got prizes
<http://blog.diningchicago.com/2009/10/22/leahs-notebook-win-a-champagne-tour-and-other-weekend-doings/>

Pendiente:

La revista para profesionales Chef Magazine prepara un artículo para su número de Marzo sobre condimentos que incluirá un apartado sobre el aceite de oliva español.

Número de impresiones (a 30/11/09):

Impresiones totales			2,212,962	
Pendientes			539,998	

Fuente	Ciudad/Estado	Fecha	Circulación	Audiencia
Pendientes			54,498	485,500
Northwest Stir	Seattle, WA	Pendiente	3,000	
Seattle Food Examiner	Seattle, WA	Pendiente	15,074	
Cuisine Scene Chicago! Radio show	Chicago, IL	Pendiente		200,000
Chef Magazine	Chicago, IL	Pendiente	36,424	
CS Magazine Blog	Chicago, IL	Pendiente		7,500
TastingTable	Chicago, IL	Pendiente		275,000
En la red				142,761
Downtown KOMO	Seattle, WA	10.22.09		53,800

Portland Plated	Seattle, WA	11.18.09		57,952
Seattle Food Geek	Seattle, WA	11.19.09		8,509
Chicago Bites	Chicago, IL	11.22.09		7,500
Dining Diva	Chicago, IL	11.19.09		7,500
Dining Chicago	Chicago, IL	11.19.09		7,500
Wire Pickup				2,061,097
Ameritrade	Seattle, WA	10.20.09		45,689
PR-Inside	Seattle, WA	10.20.09		736
EarthTimes	Seattle, WA	10.20.09		9,251
NewsBlaze	Seattle, WA	10.20.09		138,468
EuroInvestor	Seattle, WA	10.20.09		42,658
Scottrade	Seattle, WA	10.20.09		89,612
Newstin	Seattle, WA	10.20.09		15,457
MorningStar	Seattle, WA	10.20.09		24,865
Yahoo! Finance	Seattle, WA	10.20.09		577,479
MarketWatch	Seattle, WA	10.20.09		161,671
CBSMoneyWatch	Seattle, WA	10.20.09		30,774
Quote.com	Seattle, WA	10.20.09		19,175
UPI.com	Seattle, WA	10.20.09		55,661
Wall Street Select	Seattle, WA	10.20.09		135,397
Ad-Hoc News	Seattle, WA	10.20.09		553
Reuters	Chicago, IL	10.16.09		136,172
Yahoo	Chicago, IL	10.16.09		577,479
Social Media Outlet	Ciudad/Estado	Fecha	Lectores/seguidores	
Cobertura			9,104	
Facebook			599	
Charyn Pfeufer	Seattle, WA	10.16.09	599	
Twitter			8,505	
ronaldholden (Ronald Holden)	Seattle, WA	11.16.09	305	
SeattleTallPopp (Traca Savadogo)	Seattle, WA	11.16.09	4,145	
cynnims (Cythia Nims)	Seattle, WA	11.16.09	384	
chrisnishiwaki (Chris Nishiwaki)	Seattle, WA	11.16.09	264	
foodwriter1 (Mina Williams)	Seattle, WA	11.16.09	464	
lornayee (Lorna Yee)	Seattle, WA	11.16.09	1,300	
seattlefoodies (Darryl Duke)	Seattle, WA	11.16.09	98	
global_gourmet (GlobetrottingGourmet)	Seattle, WA	11.16.09	754	
Mercat Chicago	Chicago, IL	11.18.09	791	

CONCLUSION:

Este tipo de acciones son clave para el reposicionamiento de los aceites de España en EE.UU. ya que muestran al público objetivo la calidad y diversidad de estos, pudiéndose constatar, por otra parte, el gran interés de las distintas audiencias de chefs, periodistas y comercio por la información que se trasmitió.

En vista de lo que antecede, se recomienda continuar con este tipo presentaciones durante el año 2010 en distintas ciudades de EE.UU.

FOTOS: Evento en Seattle

Local Albacore Crudo



Poached Pork Loin



Slow Cooked Butterfish



Grass Fed Beef Cheeks



Helado de Aceite de Oliva



Los Chefs preparando los platos



Degustación varietales



Mesa con los Aceite de Oliva



Cata varietales Aceite de Oliva



Fotos Evento Chicago



Camiseta regalo para los asistentes