**Por primera vez, *Nucete* en Caminos y Sabores**

*La reconocida empresa aceitunera con más de 40 años de trayectoria debuta como expositor en el gran mercado argentino, del 6 al 9 de julio en La Rural.*

*Nucete* llega rejuvenecida a la feria. La marca, que se caracteriza por llevar a la mesa de los argentinos el auténtico sabor de la mejor aceituna mediterránea: apetitosa, nutritiva, con infinidad de aplicaciones, y además uno de los mejores aceites de oliva, brindará una atractiva propuesta en Caminos y Sabores.

En su puesto, ubicado en el camino de los Aceites y Aderezos, dispondrán de la línea completa de aceitunas en frascos, clásica y premium, y de la línea completa de aceites en envase de lata y de vidrio. Los visitantes que se acerquen al espacio de *Nucete* podrán deleitarse con los aceites y aceitunas preparadas, y además tendrán la oportunidad de comprar packs de productos combinados con merchandising de la marca con descuentos especiales. Pensando en mostrar las diferentes formas de consumo de las aceitunas y del aceite de oliva, que es muy sano, seguramente llevarán un chef para que el público aprenda a preparar una deliciosa comida utilizando sus productos. \**Ver receta.*

“Estamos atravesando un proceso de cambios en la empresa, queremos acercarnos mucho más a nuestros clientes y que también ellos nos conozcan. Seguimos manteniendo altos estándares de calidad y también de tradición, pero la empresa se está rejuveneciendo”, enfatizaron desde la compañía.

Uno de los productos estrella de *Nucete* es el aceite de oliva. Teniendo en cuenta que el consumo per cápita en Argentina de este tipo de aceite es muy bajo en relación con otros países (de acuerdo a la Cámara Olivícola de San Juan, ronda los 180 gramos por año), Soledad Roggero, jefa de marketing de *Nucete*, señaló: “Queremos concientizar a las personas sobre los beneficios del aceite de oliva, muy bueno para la salud. Consideramos que Caminos y Sabores es la oportunidad perfecta para estar cerca de nuestros clientes y poder compartir con ellos, no sólo nuestros productos, sino también nuestros conocimientos e información”.

Teniendo en cuenta el lema que lleva la firma este año: “Nos Encanta Reunirnos”, Roggero apuntó: “Nos pareció perfecto acercarnos y reunirnos con nuestros clientes desde lo físico como lo son ferias, en este caso Caminos y Sabores, pero también estar más cerca desde el mundo digital”. En este sentido y considerando que las formas de consumo han cambiado, próximamente *Nucete* lanzará su tienda de e-commerce.

**Historia y productos**

El origen del grupo se remonta a 1900 en la región de Cuyo, donde a través de los años se determinó la instalación de las plantaciones y fábricas de la empresa. Gracias a las óptimas condiciones del clima, el suelo y el agua surgió una industria pionera que posteriormente amplió su área agrícola e industrial, creciendo y convirtiendo sus marcas en líderes del mercado, tanto en Argentina como en el exterior.

Desde 1947 la marca *Nucete* sigue llevando la tradición y calidad a la mesa de todos los argentinos. Combinando tradición y evolución tecnológica, la calidad de los productos es, fundamentalmente, el resultado de dos factores: la utilización de la aceituna argentina controlada por sus técnicos y el esmero en el proceso de elaboración y envasado.

*Nucete* cuenta con sus propias fincas, donde controla y cuida absolutamente todo el proceso, desde la plantación de los olivares hasta el envasado y la distribución para que sus productos lleguen a la mesa de todos los argentinos.

Comercializa aceitunas con hueso, descarozadas, rellenas con pimiento morrón y rellenas con anchoas en frascos de vidrio, doypack, sachet y baldes, y también encurtidos como pickles en vinagre, cebollitas, pepinitos, pepinos agridulces, ají en vinagre, entre otros. Entre los lanzamientos más recientes, se destaca el Rocío Vegetal en base a aceite de oliva y en línea de snacks con maní pelado y con piel.

**Risotto de quinoa y hongos**

*Por el chef Pablo Martín*

**Porciones:** 4

**Ingredientes:** quinoa, 1 taza**;** agua o caldo de verdura, 2 tazas; hongos deshidratados, 30 g; cebolla, 1; dientes de ajo, 2; perejil, un puñado; levadura de cerveza nutricional, 4 cdas.; sal marina, pimienta; pimiento morrón *Nucete*; aceite de oliva EV NUCETE c/n.

**Procedimiento:**

Picar la cebolla, los morrones, los dientes de ajo y el perejil. Hidratar los hongos con 200 cc de agua hirviendo.

Lavar la quinoa para eliminar la saponina (el jabón que posee este tipo de cereal).

En una cacerola transparentar la cebolla con un chorrito de aceite y una pizca de sal. Luego incorporar los morrones y los dientes de ajo. Mezclar durante 30 segundos y, finalmente, agregar la quinoa. Continuar la cocción (mezclando siempre) por dos minutos más para nacrar (dorar) la quinoa. Luego levantar el fondo de cocción con 1/2 vaso de agua fría, raspando el fondo con una cuchara de madera, de modo de recuperar todo el sabor. Acto seguido, incorporar el agua o caldo de verdura caliente y continuar la cocción durante 15 minutos.

Luego agregar los hongos picados, un poco del líquido de la hidratación, la levadura de cerveza nutricional, un buen chorro de aceite, una pizca de pimienta, otra de sal y el perejil picado. Mezclar enérgicamente. Servir de inmediato y decorar el plato con más perejil y un puñado de maní.

Más información en: [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)