Estos son los cinco pioneros de las Aceitunas de Autor

Ricard Camarena

- *Restaurantes Ricard Camarena Restaurant (2 estrellas Michelin, 3 soles Repsol), Canalla Bistró, Canalla Bistró Madrid, Habitual, Central Bar.*
- *Aceituna Manzanilla, alcachofas y caviar intercambio.*

Recientemente galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía, Camarena ha sido siempre un cocinero inquieto. Tras cambiar partituras por recetas, adquirió un compromiso irrenunciable con el sabor. Para ello, se apoya en un respeto absoluto por el producto de temporada y en que sus clientes se sientan como en casa.

Ramón Freixa

- *Restaurantes Ramón Freixa Madrid (2 estrellas Michelin, 3 soles Repsol) y Ático.*
- *Aceituna Cacereña Negra para la hora del aperitivo (perfecto) en sus puntos.*

Ramón Freixa ha consolidado su posición gastronómica en la capital, con dos establecimientos y la oferta culinaria del Teatro Real, y fuera de ella, con su restaurante Erre en Cartagena de Indias. En sus fogones se dan cita la tradición y la vanguardia, dando pie a platos con atrevimiento, innovación, juegos visuales y gustativos. Recetas en las que los sentidos despiertan para descubrir que nada es lo que parece y donde son los sabores los que logran desvelar lo que los ojos no consiguen ver.

Para Ramón Freixa, *“la aceituna es la esencia pura de la dieta mediterránea y como tal merece un lugar destacado en la mesa”*.

Diego Guerrero

- *Restaurantes DSTAgE (2 estrellas Michelin, 3 soles Repsol), Dspeakeasy.*
- *Aceituna negra Hojiblanca y coliflor.*

Diego Guerrero comenzó su carrera recorriendo varios restaurantes del País Vasco, donde comenzó a formar su visión de la gastronomía. Esa que plasmaría en el Club Allard en el año 2002. Guerrero contribuyó a posicionar este establecimiento como uno de los imprescindibles de Madrid, hasta que decidió volar en solitario para abrir DSTAgE, en 2013 y, más recientemente, Dspeakeasy. Dspot y Dpickle Room completan las patas de la factoría Guerrero.

Pepa Muñoz

- *Restaurante El Qüenco de Pepa.*
- *Pesto de aceituna verde Manzanilla con tartar de gamba blanca y yema de huevo de codorniz.*

Su restaurante insignia, "El Qüenco de Pepa", es todo un referente en Madrid y es sinónimo de producto de calidad, de cocina de toda la vida. En 2017 abrió "El Colmado" donde comercializa los productos de su huerto de Ávila. Ha sido presentadora de los programas "Mi madre cocina mejor que la tuya", "Mujeres al poder" y Hola.com.

Pepe Rodríguez

- *Restaurante El Bohío (1 estrella Michelin, 2 soles Repsol).*
- *Gazpacho de aceitunas Cacereña, sopa de hierbas y almendras.*

Uno de los grandes valedores de la puesta en valor de la cocina manchega. Pepe Rodríguez se ha caracterizado por la reinención de platos clásicos del recetario mesetano, abriendo esta coquinaria al siglo XXI. Para hacer posible la reinención de esta cocina, Rodríguez tuvo como mentores, entre otros, a Martín Berasategui y Ferrán Adriá. Gracias a su visión, un antiguo mesón de carretera se ha consolidado como uno de los puntos de referencia de la alta gastronomía manchega.

Tal y como afirma Pepe Rodríguez, "*considero la aceituna un producto de nuestra cultura. He nacido en un bar donde la aceituna formaba parte de la barra de un bar, es por ello que no hay que vulgarizar sobre ello y hay q mirarla y cuidarla. Un buen aliño como hacía mi madre es fundamental*".