

Inicio > Al Día

Jaén luce sus ingredientes para alzar su gastronomía

El congreso de la gastronomía del aceite de oliva virgen extra exhibe el potencial de una gran generación de cocineros de la provincia

Ver comentarios

AL DÍA | 30/11/2016



DEMOSTRACIÓN. El cocinero Jordi Butrón muestra la elaboración de un plato en una de las conferencias del Congreso Jaén Aove, que se clausuró ayer en la Institución Ferial.

Alas siete y cuarto de la tarde de ayer, en la Sala Guadalquivir del Centro de Convenciones de la Provincia de Jaén –en Ifeja– se hacía algo inhabitual y que seguro que nunca antes se había visto. Todos los asistentes brindaban con una copa de chacolí en la mano. Así acababa el primer Congreso de la Gastronomía del Aceite de Oliva Virgen Extra, que ha servido para que esta provincia ponga encima de la “mesa” los buenos ingredientes para convertirse en un referente gastronómico.

El aceite de oliva virgen extra es el bastión, pero no el único protagonista de una “receta” con mucho futuro. Los productos agroganaderos, la belleza de sus paisajes y, sobre todo, la brillante generación de cocineros que se está “cociendo” seguro que muy pronto harán que muchos turistas vengan a Jaén, simplemente, a llenar la barriga o a deleitarse con platos inconfundibles. Este era el “gusto” que dejó el congreso cuando se clausuró. No obstante, antes de que se cerraran las puertas no se dejó que se enfriara el deseo de preparar ya la segunda edición. Por eso, tanto el presidente de la Diputación Provincial, Francisco Reyes, como el de la Asociación de Restaurantes, Bares y Cafeterías de Jaén (Asostel), Antonio Lechuga, se comprometieron a poner en marcha un segundo encuentro ante el éxito de esta edición.

Francisco Reyes ve en la gastronomía como una gran oportunidad para Jaén: “Este congreso nos ha servido para aglutinar todo nuestro potencial. Además, dentro de la estrategia de “Paraíso de encuentros”, que demuestra las posibilidades para realizar cualquier evento. Estoy seguro de que tendrá continuidad y que se hará un segundo

+VISTO +COMENTADO +COMPARTIDO



Claves del mercado del aceite de oliva

JAÉN | ENRIQUE ALONSO



Colección “Castillos y Batallas de jaén”

CULTURA



Clausura de la exposición 75 aniversario

CULTURA

+VISTO +COMENTADO +COMPARTIDO

Tragedia en Beas al fallecer un joven aplastado por un tractor

Incidente “peligroso” entre un caza y un Airbus en Bailén

Siete kilómetros de temeraria carrera antes del choque mortal

¿Quién sabía que había tanto dinero?

Un fallecido a causa de un choque frontal en la N-432

congreso, aunque ahora llega el tiempo de reflexionar para planificarlo". Además, el presidente de la Diputación Provincial redundó en las oportunidades que surgen para Jaén y su principal sector productivo, que es el del aceite de oliva, con su vinculación a la cocina de alta gama". "Hay dos grandes productores de nuestro oro líquido. Uno son los médicos y otro los cocineros. Si les decís a la gente que lo compre y lo consuma, os hará caso".

FELICIDAD. El presidente de Asostel, Antonio Lechuga, definió el congreso como un sueño hecho realidad. "Jaén es un gran destino y se ha convertido en un referente nacional en la cocina. Estoy convencido de que pasará el tiempo y todavía continuaremos hablando de este encuentro", manifestó. Asimismo, continuó: "Quiero destacar la enorme respuesta de los profesionales de la hostelería. Tenemos que reconocer el trabajo y la dedicación de los cocineros de Jaén. Tengo claro que se trata de un encuentro que era necesario. Vamos a otros certámenes y constatamos la importancia que se le da al aceite de oliva. Sin embargo, aquí es donde nace y teníamos que hacer este tipo de apuestas".

El diputado de Turismo, Manuel Fernández Palomino, destacó el enorme nivel de los profesionales de los fogones: "Estamos ante una generación de cocineros sensacional. Todavía no tenemos estrellas Michelin, pero estoy convencido de que con este gran trabajo no tardarán en llegar". También resaltó un aspecto fundamental que forma parte del enorme avance de la gastronomía jiennense: "Veo a los cocineros y me encanta el compañerismo que hay entre ellos. Existe una sana competencia. Además, hemos dado un paso muy importante para sellar una alianza entre aceiteros y cocineros. Estoy convencido de que esta sintonía nos dará muchas alegrías". El congreso ha tenido jornadas intensas gracias al interés que han despertado las explicaciones de muchos de los asistentes. Han pasado cocineros que lucen estrellas Michelin y líderes de los fogones con muchos seguidores por su especial concepción de la cocina.

El Congreso Jaén Aove se desarrolló en el Centro de Convenciones de la Provincia de Jaén. Un universo de olores invadía a los visitantes nada más acceder al edificio. Además, se ha conseguido dotar de contenido cada una de las salas. Catas de vino y de aceite convivían en salones paralelos, mientras que en las salas de mayores dimensiones se escuchaban las explicaciones de los referentes de la cocina. Además, durante el acto de clausura, se rindió homenaje a la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo, que dirige Fernando Martínez, por su implicación en el acto. Los alumnos recibieron una gran ovación encima del escenario.

PREMIO. ANTONIO CASTRO GANA EL CONCURSO

El encuentro contó con un concurso de cocina. Se denominó "Solo Jaén" y contó con nueve participantes, que accedieron a la fase previa. El lunes se celebraron las dos semifinales, que dejaron a los seis finalistas que se disputaron ayer el primer premio. Era una competición especial, ya que todos los platos con los que se participaba se tenían que elaborar sin fuentes de calor, es decir, eran platos fríos. Tomás Rueda, José María Melero, Antonio Castro, Sergio Fernández, Ángel Carruano y Juanjo Mesa pasaron a la gran final. El premio consistía en una estancia de cinco días para dos personas en la Escuela de Cocina Aingeru para acudir a clases magistrales impartidas por cocineros que cuentan con estrellas Michelin. El galardón está patrocinado por Bodegas Astobiza y cuesta más de 3.000 euros. El presidente de la Diputación Provincial, Francisco Reyes, fue el encargado de pronunciar el nombre del ganador. Fue Antonio Castro, que se dirigió al público para dar las gracias por el galardón.

INTERÉS. UN BROCHE DE "ORO" MUY ESPECIAL

Guillermo Cruz y Dani Lassa, de Mugaritz, fueron los encargados de impartir la última conferencia de un congreso que contó con una enorme expectación. Intervinieron después de Jordi Butrón, que no solo habló de cómo elaborar un plato, sino que puso en práctica algunas técnicas para incluso persuadir a los clientes de la manera de degustar la comida. Nacho Manzano generó un enorme interés durante la mañana, ya que cuenta con dos estrellas Michelin y novedosas recetas culinarias. También pasó por el Centro de Congresos y Convenciones Paco Morales, del restaurante Noor de Córdoba, que ha conseguido la última estrella Michelin que ha venido a Andalucía. No obstante, ayer por la tarde, también hubo catas, como la que dirigió Emilio Mata, de Distribuciones La Torre, que habló de los vinos Bai Gorri y de la original arquitectura que tiene su bodega. Sin duda, un evento culinario que ha sido capaz de centrarse en el universo del aceite de oliva pero extenderse a otros ámbitos de la gastronomía.
