

JAÉN | DIPUTACIÓN

Un chef de Jaén gana el Premio de Cocina con Aceite de Oliva



Redacción
30/01/2014 13:49

La propuesta del linarense Juan Carlos Trujillo "Callos de bacalao al pil pil de aceite", se ha alzado con el primer Premio [Internacional](#) de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, paraíso interior" 2014, certamen patrocinado por la Diputación jienense cuya final se celebró ayer dentro de la XII Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión.

"Después de 11 ediciones, las posibilidades del aceite de oliva nos siguen sorprendiendo", destacó el presidente de la Administración provincial, Francisco Reyes, que fue el encargado de entregar este galardón, una convocatoria que "nos pone año a año frente al desafío de ubicar el producto jienense por excelencia en el pedestal de la alta cocina", añadió Reyes.

Junto a Trujillo, chef del [restaurante](#) "Canela en Rama" de Linares, este premio se decidía entre el cántabro Moritz Saladín, del restaurante "La Bicicleta" de Hornayo, que con su "Pichón con algodón y bizcocho de aceite de oliva, castaña, trufa y algarroba" se ha hecho con el segundo premio y el tarraconense Juan Antonio Nieto, del restaurante "Arrozería Dorado" de Vila-Seca, con el "Compacto de naranja y aceite", tercer puesto. 8.000 euros y trofeo diseñado por el artista Antonio Blanca, 3.000 y 1.000 euros han sido, respectivamente, las dotaciones de estos premios, además de un viaje que llevará a los tres finalistas a conocer de primera mano los recursos turísticos ligados al olivar y el aceite de oliva de la provincia jienense a través de "Oleotour Jaén".

Para Francisco Reyes, el éxito de este concurso, al que se han presentado casi medio centenar de propuestas, "es una demostración patente de que los límites de [sabor](#) y de público para nuestro aceite de oliva virgen extra están hoy mucho más lejos que ayer". En ese sentido, recordó el trabajo realizado por los productores oleícolas de la provincia para conseguir abrirse estas puertas mediante su compromiso "con la calidad y la excelencia".

Al respecto, hizo referencia a los 45 aceites que han aspirado a formar parte del distintivo impulsado por la Diputación "Jaén Selección 2014", de los que finalmente se eligieron ocho aceites, que han sido los utilizados para la elaboración de los platos premiados. Los aceites de oliva virgen extra escogidos han sido 'Cortijo Spiritu Santo', de El Trujal de la Loma (Úbeda); 'Bravoleum Selección Especial de Hacienda el Palo', de Exploraciones Jame (Villargordo); 'Oro Bailén Reserva Familiar', de Galgón 99 (Villanueva de la Reina); 'Nobleza del Sur Centenarium Premium', de Aceites Castellar (Castellar); 'Castillo de Canena Royal Temprano', de Castillo de Canena Olivejuice (Canena); 'Dominus Cosecha Temprana', de Monva (Mancha Real); 'Claramunt Extra Virgin', de Olivar de la Monja (Baeza); y el aceite ecológico 'Melgarejo Original', de Aceites Campoliva (Pegalajar), que lucirán a lo largo de este año el distintivo de calidad bajo el que estarán presentes en las acciones promocionales en las que participe la Diputación.

Los restauradores Paco Roncero, Mario Sandoval y Pedro Salcedo; el presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía, Fernando Huidobro, el periodista Alberto Luchini y el experto gastronómico Rafael García Santos, presidente de honor del jurado, ha sido el encargado de valorar estas propuestas en un acto en el que los chefs han tenido que elaborar sus platos.

Desde la puesta en marcha, en el año 2003, el Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra 'Jaén, paraíso interior' ha paseado su celebración por distintos escenarios de España y el extranjero.