

Juan Carlos Trujillo se hace con el primer Premio Internacional de Cocina con AOVE "Jaén, paraíso interior"

Categorías Cultura Portada por Redacción - 29 enero, 2014

0



La propuesta del linaresense **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 jiennense cuya final se ha celebrado hoy dentro de la **XII Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión**. "Después de 11 ediciones, las posibilidades del aceite de oliva nos siguen sorprendiendo", ha destacado el presidente de la Administración provincial, Francisco Reyes, que ha sido el encargado de entregar este galardón, una convocatoria que "nos pone año a año frente al desafío de ubicar el producto jiennense por excelencia en el pedestal de la alta cocina", ha añadido 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 jiennense 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, ha recordado 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, ha hecho 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 hoy para la elaboración de los platos premiados.

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 su 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 Alicante, San Sebastián y Bilbao, llevando el nombre de Jaén hasta restaurantes no sólo españoles, sino también de Italia, Estados Unidos y Dinamarca.