



1

finalistas

de la VII edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, paraíso interior"



2



3

1 Josean Martínez Aluja "GUGGENHEIM BILBAO"
Dirección: Avda. Abandoibarra, 2 - 48001 Bilbao
Tel.: (+34) 94 423 93 33 / (+34) 94 423 17 24
info@restauranteguggenheim.com
Yema de huevo, aceite de oliva y pompas de hierbas

2 José Ramón Piñeiro Urbano "Marqués de Riscal"
Dirección: Calle Torrea, 1 - 01340 Elciego - Álava. Tel.: (+34) 945 60 65 95
reservas.marquesderiscal@luxurycollection.com
Suflé de aceite Picual-Royal y queso Idiazábal sobre compota de tomate con toques herbáceos y cítricos 2010

3 Iñaki Rodríguez "MESÓN PIRINEO"
Dirección: Estafeta, 41 - 31001 Pamplona
Tel.: (+34) 948 20 77 02 / (+34) 678 423 698
irodaballo@yahoo.es
¡Qué percibes...! 09

4 María José San Román "MONASTRELL, LA TABERNA DEL GOURMET"
Dirección: San Fernando, 10 - 03002 Alicante
Tel.: (+34) 965 20 03 63. reservas@monastrell.com
Pescado en salazón con tomate

5 Aitor Martínez Casal "PEPE VIEIRA"
Dirección: Camiño da Serpe, s/n Lugar da Serpe - 36992 Raxo - Poio - Pontevedra
Tel.: (+34) 986 741 378. info@pepevieira.com
Aceite de oliva, pimienta, crema ácida y pasión

6 Sergio Bastard "SIERRA DE LÓQUIZ"
Dirección: Plaza Luis Balerdi, 2 - 31290 Galdeano - Navarra. Tel.: (+34) 670 953 327
cuisin_7@hotmail.com
Bacalao confitado en aceite de brasas, tierra y rocas de olivas negras, gominolas de aceite y cristales de bacalao, ajo asado lentamente, guindilla y brotes de lombarda

7 Rafael Soler "VILLA DA VINCI"
Dirección: Ctra. Moraira a Calpe, Km. 3 03724 - Teulada (Moraira) - Alicante
Tel.: (+34) 965 748 631
rsoler30@hotmail.com
Noquis de aceite de oliva, anchoas, orégano, tomate, aceitunas, falso parmesano de aceite de oliva y espuma de aceite de oliva

8 Gionata Rossi "ILMEGLIODIJO"
Dirección: Via Paolina Bonaparte, 215 - 55049 Viareggio - Lucca
Tel.: (+39) 058448337. jo@ilmegliodijo.com
El fin justifica los medios

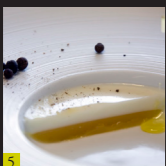
9 Fabio Chilese "LA PECA"
Dirección: Via Giovanelli, 2 - 36045 Lonigo - Vicenza
Tel.: (+39) 0444.830214. info@lapeca.it
Tagliatelle de sepiá con ajo y aceite

10 Rosanna Marziale "LE COLONNE"
Dirección: V. le Giulio Douchet 7/9 - 81100 CASERTA
Tel.: (+39) 0823 467494
info@lecolonnemarziale.it
Biancadolio (Mozzarella de oliva)

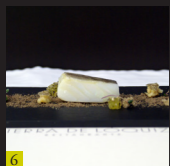
11 Omar Viero "TRATTORIA AL MOLIN VECIO DI CALDOGNO"
Dirección: Via Giaroni - 36030 Caldogno - Vicenza
Tfno: (+39) 0444 585168
info@molinvecio.it
Polenta y bacalao a la vicentina



4



5



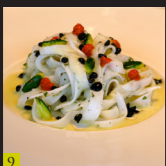
6



7



8



9



10



11

jaén selección | 2010

LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA

Camino de Portuete, 59-2ºB. 20018 San Sebastián (Guipúzcoa) España
Tel: (+34) 943 564 120. Fax: (+34) 943 564 124
lomejordelagastronomia@lomejordelagastronomia.com

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN

Plaza de San Francisco, 2
23071 Jaén
Tel. (+34) 953 248 000
Fax (+34) 953 248 030
www.dipujaen.es
accitedeoliva@promojaen.es

Jaén
Paraíso interior

VIII Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, paraíso interior"

Alicante, 7 de noviembre de 2010

lomejordelagastronomia.com

DIPUTACIÓN DE JAÉN

BACALAO COFITADO EN ACEITE DE BRASAS, TIERRA Y ROCAS DE OLIVAS NEGRAS, GOMINOLAS DE ACEITE Y CRISTALES DE BACALAO, AJO ASADO LENTAMENTE, GUINDILLA Y BROTES DE LOMBARDA

Bacalao confitado en aceite de brasas:

Cortaremos un taco de bacalao, lo envasaremos y le añadiremos el aceite de brasas, haremos el vacío y a 65°C (3').

Aceite de brasas:

A opción: Coger un brasa y añadir al aceite, pasar por un fino y reservar.
A opción: Meter humo en una bolsa de vacío con aceite, sellar y dejar ahumar (30')

Tierra y rocas de olivas negras:

Ingredientes: 160gr de pasta de olivas negras, 80gr de azúcar, 40gr de harina, 6 huevos.

Mezclar todo, meter en sifón con 2 cargas.

Meter en un vaso de plástico y al microondas medio punto

Al horno a 170°C (10')

Secar en deshidratadora.

Pasar por un molinillo.

Rocas de oliva negra:

Dejar parte de la tierra de oliva negra sin triturar.

Gominolas de aceite:

Ingredientes: 250gr isomalt, 50gr glucosa, 200gr azúcar glas, 250gr agua a 90°C (5')

Incorporar a hilo fino 500gr de aceite y turbinar despacio.

Añadir 10 hojas de gelatina.

Colar y reposar 5 horas.

Cristales de bacalao:

Secar la piel del bacalao durante 30' a 140°C entre dos silkpat.

Triturar y luego rebozar la gominola.

Ajo asado lentamente:

Meter una cabeza de ajo en papel de plata, aceite y sal a 180°C (1 hora)

Sacar el ajo del diente y trabajarlo un poco con aceite de oliva.

Guindilla:

Cortar en juliana la guindilla, meter en agua y reservar.

Brotes de lombarda.



ganador

del VII Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, paraíso interior"



Recordando

la VII edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, paraíso interior"

Bases de Participación

de la VIII edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, paraíso interior"

Este concurso, organizado por el Congreso lomejordelagastromia.com y patrocinado por la Diputación Provincial de Jaén y con la colaboración de las empresas de aceite de oliva "Jaén Selección 2010", tiene por objetivo estimular la creatividad de los cocineros y promover la utilización de tan histórico y enriquecedor producto en las cocinas salada y dulce.

Tema: Recetas en las que el aceite de oliva desempeñe un papel primordial, valorándose virtuosismo e imaginación, aportaciones conceptuales, técnicas, estéticas, etc. La organización pondrá a disposición de los finalistas los aceites "Jaén Selección 2010". Los cocineros deberán utilizar solamente los aceites seleccionados, atendiendo a las características organolépticas de cada uno de ellos en la elaboración de su plato.
Participantes: Jefes de cocina.

Número de finalistas: 10 cocineros, cada uno de los cuales puede acudir con un ayudante.

Cantidades a confeccionar: 10 medias raciones.

Tiempo de elaboración: 6 horas.

Lugar: IFA, en Alicante.

Día: 7 de Noviembre de 2010.

Presentación de platos: 16:00 h. -17:30 h.

Jurado: Estará integrado por prestigiosos críticos gastronómicos del panorama internacional

Premio: 18.000 € y trofeo "Jaén, paraíso interior"

Finalistas: Se abonarán los viajes de ida y vuelta a Alicante desde su lugar de residencia. Se les reservará hotel. Se les agasjará con cenas en los mejores restaurantes de la zona. Serán inscritos para participar en el XII Congreso lomejordelagastromia.com.

PLAZO DE INSCRIPCIONES

Hasta el 10 de octubre de 2010, mandando por e-mail: el nombre del cocinero interesado, el del restaurante del que es jefe de cocina, la receta del plato y una fotografía del mismo. El comité organizador elegirá los 10 finalistas, comunicándolo el día 2 de noviembre.

ORGANIZACIÓN lomejordelagastromia.com

lomejordelagastromia@lomejordelagastromia.com, www.lomejordelagastromia.com, www.dipujaen.es, Tel: (+34) 943 564 120



TUCCIOLIVA

Sc. Coop. Agraria Andaluza San Amador. 23600 Martos (Jaén). Príncipe Felipe, 20. Tel.: (+34) 953 550 057. amadorsca@teleline.es

Esta cooperativa, constituida en 1960, empezó en 2007 a comercializar su producto estrella, Tuccioliva, un picual que ha conseguido un reconocimiento fulgurante tanto a nivel nacional como internacional, a lo que no son ajenos los premios obtenidos. Estamos ante un aceite de oliva virgen extra distinto y distinguido. Muy personal y magníficamente moldeado. Compagina una extrema delicadeza con una extraordinaria densidad; ése es su secreto. Fragancias sutiles, francas y frescas, que evocan unas cuantas cosas: hojas de olivo, campo en primavera, limón y plátano verde, muy curiosas, mostrándose bastante más persistentes que intensas. En el paladar ratifica sus cualidades: muy frutado, muy fino, muy equilibrado, con un inconfundible y, a la vez, atemperado amargor y matizado picor, muy bien modulado. Tiene, en definitiva, una elegantísima corpulencia.



SOLER ROMERO BIO

Alcanova, S.L. 23660 Alcaudete (Jaén). Cortijo El Tobazo. Ctra. N 432 Km. 367,8. Tel.: (+34) 914 353 463. info@soler-romero.com

Aromas intensos, propios de las olivas y sus hojas, con netas sensaciones herbáceas y notas almendradas. Cualidades que tienen una segunda instantánea en boca, donde salen a relucir otros factores básicos: una primera apreciación dulce y frutosa para, a continuación, salir el amargor, un amargor neto a fruto seco, con un picor atenuado, persistente, que aporta carácter sin excederse. En definitiva, un aceite con identidad, que incide en las fragancias herbáceas.

El VII Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, paraíso interior" recibió 118 solicitudes de participación, accediendo 11 concursantes a la final que se celebró el 9 de noviembre de 2009 en el IFA de Alicante, en el transcurso del acto inaugural del XI Congreso lomejordelagastromia.com.

El jurado, integrado por un elenco de prestigiosas firmas internacionales del periodismo gastronómico, proclamó vencedor al español Sergio Bastard, del restaurante "Sierra de Lóquiz", de Galdeano (Navarra), que preparó el "Bacalao confitado en aceite de brasas, tierra y rocas de olivas negras, gominolas de aceite y cristales de bacalao, ajo asado lentamente, guindilla y brotes de lombarda."



ORO BAILÉN RESERVA FAMILIAR

Galgón 99, S.L. 23730 Villanueva de la Reina (Jaén). Ctra. de Plomeros, Finca Casa del Agua. Tel.: (+34) 953 548 038. comercial@orobailen.com

Un picual jienense en absoluta plenitud, comprometido con la máxima calidad y contemporaneidad. Expresiones determinantes e innovadoras. No verde, verdísimo, pistacho; más intenso y brillante imposible. En nariz se manifiestan incluso por encima de la tonalidad, con total rotundidad, aromas francos, frescos, sobre todo frutados, propios de la oliva verde, con presencia de otras sensaciones: hierba fresca recién cortada, fundamentalmente hierba de trigo... Una exuberancia de matices campesinos dignos de encomio. En boca sobresale su magnánima vitalidad, aceituna y vegetales, armonizada con asombrosa elegancia. Posee una entrada dulce, tras la que aparece el amargor, un amargor que se convierte en valor relevante y permanente, sutil y noble en pocas palabras, para sacar con posterioridad un final un puntito picante, sólo un puntito que no eclipsa al amargor, característica que marca, mejor, distingue su identidad. Enjundioso, con mucho carácter y redondo.



MELGAREJO SELECCIÓN GOURMET

Aceites Campoliva S.L. 23110 Pegalajar (Jaén). Camino Real, s/n. Tel.: (+34) 953 361 081. info@aceites-melgarejo.com

Un picual de nuevo cuño: concebido con sumo refinamiento y elaborado con consumado mimo, dirigido al público gourmet. Las características propias de la variedad por antonomasia jienense, la picual, se presentan en su justa medida y se han potenciado nuevas sensaciones, valores al alza. Destaca su intensidad y persistencia aromática, fragancias muy limpias que evocan a aceituna, principalmente a hierbas y, en especial, a césped recién cortado, a manzana, a pistacho... La primera apreciación en boca es su fascinante y asombrosa elegancia, con enorme frutuosidad, un amargor manifiesto y nada excesivo, mostrándose graso y terminando con carácter, imponiéndose en el retrogusto un picor sutil y hasta complaciente, muy llevadero. De tonalidad verdosa viva.



CASTILLO DE CANENA ROYAL TEMPRANO

Grupo Castillo de Canena. 23420 Canena (Jaén). Remedios, 4. Tel.: (+34) 953 770 101. info@castillodecanena.com

Después del prestigio obtenido por los hermanos Vañó con sus Castillo de Canena Reserva Familiar, que se comercializan de las variedades Picual y Arbequina, han abierto un nuevo frente, ofreciendo el mejor Royal del mercado, elaborado con esta aceituna autóctona y escasísima que da un producto netamente diferenciado. Un Royal es siempre un Royal. Y eso determina cualidades bien diferenciadas, entre las que sobresale la delicadeza, suma delicadeza, única entre los olivos virgen extra. En nariz afloran olivas, alcachofa, hierba y plátano verde; ciertamente complejo en su mesura. Entrada suave y dulce, para ganar luego en intensidad y profundidad, frutoso y almendrado, con un amargor amabilísimo y un picor muy matizado, amargor y picor como magníficas cualidades. Aterciopelado y redondo.



CORTIJO LA TORRE PRÉMIUM

Aceites San Antonio, S.L.U. 23001 (Jaén). Plaza de la Constitución, 4-1º. Tel.: (+34) 953 190 700. info@aceitessanantonio.com

Excepcional progresión de esta marca, que en los últimos años se ha situado en la cúspide de los aceites jienenses, o, lo que es lo mismo, españoles. He aquí un picual de pura raza, fenomenalmente moldeado en la elaboración, que aúna carácter y enorme sensibilidad. Aromas exuberantes, fragantes, extraordinariamente herbáceos, en concreto huele a hierba de trigo, también frutosos y amargos, muy en consonancia con las características de la variedad, que se aprecian de manera esplendorosa. La primera sensación en boca es de extraordinaria y hasta asombrosa amabilidad, un tanto dulce, para mostrar a continuación un amargor manifiesto, que se expone de manera continuada, recalando el amargor, con recuerdos nítidos a frutos secos, para terminar con un atenuado picor, que pone justa enjundia a la riqueza sávida.



FUENROBLE

Potosí 10, S.A. 23370 Orcera (Jaén). Ctra. de Hornos, s/n. Tel.: (+34) 902 363 640. comercial@potosi10.com

Un aceite rompedor que ha hecho historia. Elaborado con aceitunas de la variedad picual, cultivadas en el Parque Natural de la Sierra de Segura. La tonalidad verde siempre ha sido en él exultante, llamativa, tanto por su intensidad como por la viveza, adornado con una impresionante brillantez; lo que se consigue gracias a unas aceitunas tempranas – se recolectan desde inicios de noviembre – que se mueluran acto seguido. Exuberante, cualidades aromáticas y sápidas, evidentemente frutosas y vegetales, herbáceas, alcachofa... Con una entrada suave que va profundizando infinitamente, evolucionando hasta tomar la boca, imponiendo dos características de la Picual: el amargor y el picante, más atemperado el primero y más punzante el segundo, ahí queda. Tiene una fuerte personalidad, enorme complejidad y mucha nobleza.