

XENCUENTRO INTERNACIONAL DE LA COCINA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Escuela de Hostelería y Turismo "La Laguna". Baeza (Jaén) España
Del 21 al 24 de febrero de 2012



Montserrat de la Torre Nieto
Restaurante Cantina La Estación. Úbeda (Jaén)
Cantina La Estación es un restaurante con una decoración curiosa ya que su comedor recrea un lujoso vagón de tren. El Jefe de la Estación es José Antonio Cristofani, un erudito sumiller capaz de transportar por los mejores viñedos del mundo: Rin, Burdeos, Borgoña... En los fogones de la locomotora se encuentra su mujer, la gran cocinera Montse de la Torre, forjada en la Escuela de Hostelería La Laguna. Una joven realidad con ambición y grandes perspectivas.



Manuel Frutos Montes
Restaurante Kasler. Jaén
Kasler es uno de los restaurantes más exitosos de Jaén. La clave de tan buena aceptación se encuentra en el talento y la capacidad de trabajo de un cocinero en proyección: Manuel Frutos, que estudio en la jienense Escuela de Hostelería La Laguna y que luego se forjó en Lasarte, con un personaje tan estudioso y sabio como Martín Berasategui.



Anselmo Juárez Viedma
Restaurante Zeitüm. Úbeda (Jaén)
La cocina entrañablemente familiar ubetense estaba a la espera de un cocinero con el suficiente oficio y sensibilidad para renovarla sin alterar su esencia. Este chef es Anselmo Juárez, que ha radicalizado otra vuelta de tuerca el discurso culinario del Zeitüm, dándole al aceite de oliva virgen extra, un protagonismo trascendente. El menú del Zeitüm, un proyecto donde Santiago Hernández el socio de Anselmo es pieza fundamental, ofrece un menú degustación en el que cada plato se ha elaborado con un aceite de oliva virgen extra diferente, que se elige entre los seleccionados.



Fernando Pérez Arellano
Restaurante Zaranda. Luçmayor (Mallorca)
Zaranda se ha convertido en el restaurante más interesante y mejor de Mallorca. No puede extrañar a nadie, dada la formación e indudable carisma culinario de Fernando Pérez Arellano. Sus elaboraciones, respetuosas con la materia prima, toman forma en su imaginación cada mañana en la lonja, en el mercado, impregnándose de ese aire mediterráneo que contextualiza desde hace dos años al nuevo Zaranda.



José Miguel Olazabalaga
Restaurante Aizian. Bilbao (Vizcaya)
José Miguel Olazabalaga siempre se ha distinguido por saber compaginar una culinaria con mucho empaque con proyectar sabores muy enraizados en el país, por saber vestir de gala la comida del territorio. Formulas conceptuales y técnicamente muy evolucionadas que resultan fácilmente asumibles. Cada propuesta siempre está impregnada de elegancia, armonía, amabilidad... y, sin embargo, impresionan por la reflexión y el trabajo que atesoran. AIZIAN pretende fusionar la tradicional Cocina Vasca con la creatividad más vanguardista.



Josean Alija
Restaurante Nerua. Bilbao (Vizcaya)
Nerua hace que uno de los espacios más estéticamente atractivos del mundo y la mejor gastronomía converjan, creando una experiencia inolvidable para el comensal. Sabrosa creatividad es lo que ofrece uno de los mejores y más creativos equipos de cocina del país, dirigido por Josean Alija, chef de Nerua. Se trata de una visión particular de la alta cocina, donde el entorno es un pilar básico de desarrollo. Una cocina personal, única a la vez que saludable, con una raíz cultural vasca pero abierta al mundo, artesana, ligera, muy aromática, con gran protagonismo de lo vegetal, esencial, llena de suaves matices, y que nace de la reflexión y de la experiencia.



Juan Pablo Gámez Fernández
Restaurante Los Sentidos. Linares (Jaén)
Sencillo y muy atractivo restaurante con pequeños comedores elegantemente decorados situado en pleno centro de Linares, un enclave industrial en pleno cruce de todos los caminos que entran y salen de Andalucía. El establecimiento es propiedad de Juan Pablo Gámez, un joven chef formado en la vecina escuela de hostelería de La Laguna en el Puente del Obispo y, después, junto al iclito Nacho Manzano en Asturias, que posteriormente se instaló en su tierra natal para montar un restaurante de cocina contemporánea que pusiese en valor la tradición gastronómica de zona a partir de su renovación. No sólo se ha hecho un sitio en la provincia y en la culinaria andaluza sino que goza de creciente reputación a nivel nacional e internacional, que se ha visto refrendada con la obtención del IX Premio Internacional de Recetas con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén Paraiso Interior"



Francisco Navarro Lirio y Francisco José Cortez
Restaurante Tàmesis. Jaén
La versatilidad de su cocina, que toca todos los platos (de autor, clásica, tradicional), hace de este restaurante un clásico en la organización de jornadas gastronómicas, por lo que recomendamos estar atento a estas si quiere degustarse las nuevas propuestas de una excelsa y trabajada carta de pinchos y tapas, que está cosechando sus primeros éxitos en los premios que reconocen la mejores ofertas gastronómicas. Principalmente trabajan con productos de temporada y con ellos redefinen platos tradicionales y crean otros nuevos con diferentes texturas y presentaciones, definen el concepto tan tradicional de la tapa en Jaén como una cocina en miniatura.



Ángel León
Restaurante Aponiente. El Puerto de Santa María (Cádiz)
Para algunos, Ángel León es simplemente el chef del mar. Para otros, un cocinero ecologista que ha ennoblecido los pescados más humildes, que de ser devueltos al mar se han convertido en protagonistas de la carta. Los más entendidos dibujan Aponiente como un lugar donde reinan novedosas técnicas de cocina: microfiltración de caldos con algas diatomeas; empleo de los huesos de aceituna como brasas para asar el pescado; uso del plancton marino para aderezar platos o confección de embutidos de lisa o albur (mújol), que rebosantes de ácidos grasos Omega-3 ofrecen salud por los cuatro costados a los consumidores.

MARTES 21

- 9.00 Acreditación y presentación de los participantes
- 9.30 Inauguración del X Encuentro Internacional de la Cocina del Aceite de Oliva Virgen Extra
- 10.00 Desayuno molinero
Escuela de Hostelería y Turismo "La Laguna"
- 10.30 Conferencia y cata de aceites "Los aceites vírgenes: características y peculiaridades e influencia en las distintas técnicas culinarias"
Anuncia Carpio Dueñas. Bióloga y especialista en aceites
José Antonio Critofani Marin. Sumiller
LA NUEVA COCINA DE JAEN
- 11.30 Texturización y tratamiento del aceite de oliva virgen extra; aires, espumas, caviar, mantequilla, gelatina, pomada...
Manuel Frutos Montes. Jefe de Cocina del restaurante Kasler de Jaén
- 12.15 Tapas con aceite de oliva virgen extra.
Montserrat de la Torre Nieto. Jefa de Cocina del restaurante "Cantina La Estación" de Úbeda
- 13.15 El aceite de oliva de Jaén en la cocina del renacimiento andaluz
Anselmo Juárez Viedma. Jefe de Cocina del restaurante "Zeitüm" de Úbeda
- 14.00 Últimas tendencias en gazpachos andaluces
Juan Pablo Gámez Fernández. Jefe de Cocina del restaurante "Los Sentidos" de Linares
- 14.30 Almuerzo
Escuela de Hostelería y Turismo "La Laguna" de Baeza. Presentado por **Juan González Cutiño** y **Fernando J. Gómez Tena**
- Tarde**
- 17.30 Visita guiada a la ciudad de Úbeda

XENCUENTRO INTERNACIONAL DE LA COCINA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

MÉRCOLES 22

- 9.00 Demostración práctica de recolección de aceituna y explicación del proceso de molturación y elaboración del aceite de oliva virgen extra
Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos de Jaén
- 10.45 Pausa y café
- COCINA ESPAÑOLA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
- 11.15 Gazpachuelo con calamar de potera en capuchino
Fernando Pérez Arellano: Jefe de Cocina del restaurante "Zaranda" de Mallorca.
- 12.15 Creatividad e innovación en la cocina del restaurante Tàmesis-London
Francisco Navarro Lirio y Francisco José Cortez. Jefes de Cocina del restaurante "Tàmesis London" de Jaén
- 13.15 Aplicaciones del aceite de oliva en la cocina moderna y tradicional del restaurante Aizian
José Miguel Olazabalaga. Jefe de Cocina del restaurante "Aizian" de Bilbao
- 14.15 Almuerzo
Escuela de Hostelería y Turismo "La Laguna" de Baeza. Presentado por: **David Quesada Martínez** y **Julio A. Vázquez Blaya**
- Tarde**
- 16.30 Visita guiada al Museo de la Cultura del Olivo y reunión de delegaciones europeas

JUEVES 23

- COCINA INTERNACIONAL CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
- 9.30 La cocina tradicional de Suecia con aceite de oliva virgen extra
Profesores y alumnos de la Escuela de Hostelería y Turismo de Sandviken (Suecia)
- 10.30 Pausa y café
- 11.00 Cocina alternativa alemana con aceite de oliva virgen extra
Andrea Kaiser. Profesora y Jefa de Cocina de la Guardería Pública y Colegio de Educación Preescolar Pas-Kisdertagesstätte de la Universidad de Pedagogía Social de Altona en Hamburgo (Alemania)
- 12.00 El aceite de oliva en la cocina tradicional de Francia
Profesores y alumnos de la Escuela de Hostelería y Turismo de Niza (Francia)
- 13.00 La cocina tradicional de Portugal con aceite de oliva virgen extra
Profesores y alumnos de la Escola Profissional de Tomar (Portugal)
- 14.00 Almuerzo
Escuela de Hostelería y Turismo "La Laguna" de Baeza. Presentado por: **Consolación Rodríguez Molina** y **Esther Torrecilla Benítez**
- Tarde**
- 17.30 Visita guiada a la ciudad de Baeza y espectáculo flamenco en la Peña Flamenca de Baeza

VIERNES 24

- COCINA ACTUAL- COCINA DE VANGUARDIA**
- 9.30 Gastróleo - cocina del aceite de oliva
Juan Pablo Gámez Fernández. Jefe de Cocina del restaurante "Los Sentidos" de Linares
- 10.30 Pausa y café
- 11.00 La cocina del mar de Aponiente
Ángel León. Jefe de Cocina del restaurante "Aponiente" del Puerto de Santa María (Cádiz)
- 12.15 Aplicaciones del aceite de oliva en la cocina de Nerua
Josean Alija. Jefe de Cocina del restaurante "Nerua" de Bilbao
- 13.30 Clausura y entrega de diplomas
- 14.00 Almuerzo
Escuela de Hostelería y Turismo La Laguna de Baeza
- Coordinador gastronómico:
Antonio Fernández Siles

JAÉN SELECCIÓN | 2012

- Fuenroble**
www.potosi10.com
- Melgarejo Gourmet**
www.aceites-melgarejo.com
- Oro Bailén Reserva Familiar**
www.orobailen.com
- Tucioliva Gran Selección**
www.amadorsca.com
- La Quinta Esencia**
www.laquintaesencia.com
- Nobleza del Sur Centenarium Premium**
www.noblezadelsur.com
- Oro de Cánava**
www.orodecánava.com

