Nueva convocatoria del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva

La Diputación Provincial de Jaén ha convocado una nueva edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, paraíso interior", que en esta ocasión estará dotado con más de 13.000 euros. La celebración a finales de enero de la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión. Hasta el próximo 18 de diciembre permanecerá abierto el plazo de presentación de recetas a esta edición.

La celebración de la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión volverá a ser escenario de la final de este certamen "que ofrece una oportunidad excepcional para que el aceite de oliva virgen extra jiennense sea utilizado por los mejores restauradores de todo el mundo y contribuir así a promocionar las cualidades de este producto entre los consumidores más exigentes", destaca el vicepresidente segundo y diputado de Promoción y Turismo, Manuel Fernández.

Hasta el próximo 18 de diciembre permanecerá abierto el plazo de presentación de recetas a esta edición que, como condición imprescindible, tendrán que estar elaboradas con los aceites de oliva virgen extra englobados bajo el distintivo de calidad "Jaén Selección". De hecho, "la utilización de los mismos será uno de los aspectos que más tenga en cuenta el jurado en su valoración, junto a la presentación y la innovación de cada uno de los platos que se presenten a esta edición", remarca Fernández.

Entre las recetas que concurran a este certamen, el jurado seleccionará un total de seis, cuyos

autores serán los que se disputen los principales galardones de este certamen que constará de un primer premio, de 8.000 euros y trofeo; un segundo, de 3.000 euros y trofeo y un tercero de 1.000 euros, que también estará dotado de un trofeo. Además, se concederá a cada uno de estos tres premiados una bolsa de viaje de hasta 500 euros para la realización de un viaje por la provincia en el marco del producto turístico OleotourJaén.

Sólo en la edición anterior de este certamen, que ganó el cocinero Xanti Elías, del restaurante Acánthum, de Huelva, con sus Torrijas de aceituna y choco con cococha de corvina y su piel, se presentaron un total de 60 recetas elaboradas por restauradores de España, Portugal, Reino Unido y Francia.
Asimismo, a lo largo de su historia, al Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén, paraíso interior” se han presentado más de un millar de recetas de cocineros procedentes tanto de los países anteriores como de Grecia, Francia, Alemania, Croacia, Dinamarca, Sudamérica y Estados Unidos.

Fuente: Diputación de Jaén