



Enrique Sánchez Gutiérrez

Hombre polifacético, cocinero, escritor, presentador pero fundamentalmente un gran amante de la cocina andaluza. Con una puesta en escena moderna y colorista, el joven chef, propone cada día una receta original y de fácil elaboración. Esta receta tiene siempre como protagonista alguno de los tesoros gastronómicos que hay en Andalucía, que por su autenticidad y personalidad, hacen que cada vez sean más reconocidos y apreciados en los mercados nacionales e internacionales.



Jose Antonio Sánchez

Restaurante Els Vents. Alicante
Su cocina se caracteriza por el clasicismo con aires de renovación y vanguardia. En sus experiencias profesionales se aprecian los distintos estilos culinarios, tanto en la tradición gastronómica de su provincia como en las de las mejores cunas de la restauración nacional y mundial, pero sin dejar de lado el carácter innovador. Finalista del X Premio Internacional de cocina del aceite de oliva "Jaén, paraíso interior".

Premio Internacional de cocina del aceite de oliva "Jaén, paraíso interior".



Rafael Zayas Muñoz-Cobo

Restaurantes "La Tape" y "Aquarela". Madrid

Su espíritu joven e innovador y la búsqueda de nuevos conceptos en la cultura gastronómica, le llevan a experimentar nuevas experiencias, como el nuevo concepto de restaurante en el que la comida va maridada con cerveza artesanal y AOVE.



Ángel Vellón Camarasa

Restaurante Il Bambino. Madrid

Premio Nacional "Copa de Jerez 2012" y representante español en el certamen internacional de este evento en 2013, su cocina con gran influencia italiana tiene ese toque casero que tanto gusta. Además de ofrecer una variedad de platos que va más allá de la tradicional cocina italiana...donde los carpaccios y los arroces adquieren su máximo esplendor tanto en presentaciones como sabores.

adquieren su máximo esplendor tanto en presentaciones como sabores.



Fernando del Cerro García-Esteban

Restaurante Casa José. Aranjuez (Madrid)

Desde hace varios años el restaurante Casa José es el máximo exponente de la alta cocina en Aranjuez. Distinguido con una Estrella Michelin y con dos Soles en la Guía Repsol, la cocina de este establecimiento ribereño basa su sofisticación en la excelencia de las materias primas, procedentes casi exclusivamente de los excelentes productos que ofrecen las históricas huertas de Aranjuez. Finalista del X Premio Internacional de cocina del aceite de oliva "Jaén, paraíso interior".

exclusivamente de los excelentes productos que ofrecen las históricas huertas de Aranjuez. Finalista del X Premio Internacional de cocina del aceite de oliva "Jaén, paraíso interior".



David Yáñez Martín

Restaurante El Molino de Urdaniz. Navarra

El Molino de Urdániz cuenta con una cocina moderna, reveladora y muy personal, en la que cuida la calidad de la materia prima, la creatividad y el diseño. Ofrecen al cliente una forma única de entender y disfrutar de la cocina. Entre los dones de David Yáñez cabe destacar el sentido innato del buen gusto, y la permanente capacidad para contrastar los elementos en escena. Finalista del X Premio Internacional de cocina del aceite de oliva "Jaén, paraíso interior".

permanente capacidad para contrastar los elementos en escena. Finalista del X Premio Internacional de cocina del aceite de oliva "Jaén, paraíso interior".



María de los Reyes Pérez

Pastelería La Carmita. Castilleja de la Cuesta. (Sevilla)

Formada en la Escuela de Hostelería y Turismo La Laguna. Fruto de su iniciativa empresarial creó la Pastelería La Carmita, donde su ingenio y su espíritu emprendedor, así como la experiencia adquirida de sus abuelas, le ha llevado a conseguir productos realizados con mezcla de modernidad y tradición, con gran respeto por sus sabores y su historia. los productos naturales y el saber hacer artesanal, son elementos fundamentales en sus elaboraciones.

de modernidad y tradición, con gran respeto por sus sabores y su historia. los productos naturales y el saber hacer artesanal, son elementos fundamentales en sus elaboraciones.



Pedro Sánchez Jaén

Restaurante Casa Antonio. Jaén

Su dilatada experiencia profesional le llevó a trabajar en restaurantes tan prestigiosos como: Chateau de Bagnols de Francia, Berasategui de San Sebastián, o Tragabuches en Ronda.

Desde 2002 trabaja en el restaurante Casa Antonio de Jaén, donde ofrece una cocina casera y tradicional, muy apegada a su tierra andaluza de la que no olvida sus raíces pero al mismo tiempo creativa, innovadora y donde el aceite de oliva de su tierra es la identidad en todas sus elaboraciones.

Jaén, donde ofrece una cocina casera y tradicional, muy apegada a su tierra andaluza de la que no olvida sus raíces pero al mismo tiempo creativa, innovadora y donde el aceite de oliva de su tierra es la identidad en todas sus elaboraciones.



José Carlos Molina García

Instituto de Enseñanza Secundaria "El Valle". Jaén

En la docencia ha desarrollado su trabajo durante seis años como profesor y Jefe de Cocina en la Escuela de Hostelería y Turismo La Laguna de Baeza, en los últimos nueve años ejerce su trabajo como profesor de Cocina en diferentes Centros, como el IES "Castillo de la Yedra de Cazorla y actualmente en el IES "El Valle" de Jaén. Más de 500 alumnos de cocina han pasado por sus clases en estos quince años de formación.

y actualmente en el IES "El Valle" de Jaén. Más de 500 alumnos de cocina han pasado por sus clases en estos quince años de formación.

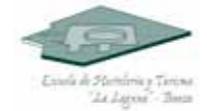


Juan Carlos Trujillo Teruel

Restaurante Canela en Rama. Linares (Jaén)

Canela en Rama es un concepto de restaurante muy personal del joven chef linarense, un lugar donde se respira un aire andaluz renovado. La cocina que elabora se orienta a la reinención gastronómica andaluza, mediante la recuperación del recetario andaluz con las nuevas técnicas de cocina, aportando así un carácter más vanguardista y moderno, además de la utilización de Aceite de Oliva Virgen Extra tan característico de Jaén. Nominado a I Premio Restaurante Revelación 2013 en Madrid Fusión.

andaluza, mediante la recuperación del recetario andaluz con las nuevas técnicas de cocina, aportando así un carácter más vanguardista y moderno, además de la utilización de Aceite de Oliva Virgen Extra tan característico de Jaén. Nominado a I Premio Restaurante Revelación 2013 en Madrid Fusión.



XIENCUENTRO INTERNACIONAL DE LA COCINA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Escuela de Hostelería y Turismo "La Laguna". Baeza (Jaén) España
Del 19 al 22 de febrero de 2013



MARTES
19

- 9.00 Recepción, acreditación y presentación de los participantes
- 9.20 Presentación del programa
- 9.30 Desayuno molinero
- 10.00 Inauguración a cargo de representantes de las distintas instituciones participantes
- 10.30 Conferencia y cata de aceites **“Los aceites vírgenes, características sensoriales y usos en la cocina”**
Brígida Jiménez Herrera. Directora del Instituto de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA) de Cabra (Córdoba)
- 12.00 Demostración gastronómica **“Historia e influencia del aceite de oliva en la gastronomía andaluza”**
Enrique Sánchez Gutiérrez. Cocinero, escritor gastronómico y presentador del programa de Canal Sur TV, “Cómetelo”
- 13.15 Descanso
- 13.30 Demostración gastronómica **“Mediterráneo, cerveza y AOVE”**
Rafael Zayas Muñoz-Cobo. Jefe de Cocina del restaurante “La Tape” de Madrid y asesor gastronómico del restaurante “Aquarela” de Madrid
- 14.30 Almuerzo
- Tarde**
- 17.30 Visita guiada a la ciudad de Úbeda

MIÉRCOLES
20

- 9.00 Cultivo del olivar en la provincia de Jaén. Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos de Jaén
- 10.00 Pausa y café
- 10.30 Demostración gastronómica **“Fusión del aceite de oliva virgen extra con verduras y hortalizas”**
Fernando del Cerro García-Esteban. Jefe de Cocina del restaurante “Casa José” de Aranjuez (Madrid)
- 11.30 Demostración gastronómica **“Sentimientos y tradiciones alicantinas con aceite virgen extra”**
José Antonio Sánchez Torres. Jefe de Cocina del restaurante “Els Vents” de Alicante
- 12.30 Demostración gastronómica **“Influencia del aceite de oliva en la Cocina Italo-Mediterránea”**
Ángel Vellón Camarasa. Jefe de Cocina del Restaurante “Il Bambino” de Madrid
- 13.30 Demostración gastronómica **“La cocina y evolución del Molino de Urdániz”**
David Yarnoz Martín. Jefe de Cocina del Restaurante “El Molino de Urdaniz” de Navarra
- 14.30 Almuerzo
- Tarde**
- 16.00 Visita guiada al Museo de la Cultura del Olivo
- 17.00 Visita a la Fábrica de Aceites “Oleícola San Francisco” de Begíjar (Jaén)

JUEVES
21

- COCINA INTERNACIONAL CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
- 9.30 Demostración gastronómica **“Elaboraciones tradicionales de la cocina de la República Checa con aceite de oliva virgen extra”**
Profesores y alumnos de la Escuela de Hostelería y Turismo Stredni skola hotelnictvi a turismu SCMSD de Praga (República Checa)
- 10.30 Pausa y café
- 11.00 Demostración gastronómica **“La cocina tradicional de Alemania con aceite de oliva virgen extra”**
Profesores y alumnos de la Escuela de Hostelería y Turismo Gewerbeschule für Gastronomie und Ernährung de Hamburgo (Alemania)
- 12.00 Demostración gastronómica **“El aceite de oliva en la cocina tradicional de Italia”**
Profesores y alumnos del Istituto Professionale di Stato per I Servizi Alberghieri e della Ristorazione de San Benedetto del Tronto (Italia)
- 13.00 Demostración gastronómica **“La cocina tradicional de Portugal con aceite de oliva virgen extra”**
Profesores y alumnos de la Escola Profissional de Tomar (Portugal)
- 14.00 Almuerzo
- Tarde**
- 17.30 Visita guiada a la ciudad de Baeza

VIERNES
22

- 9.30 Demostración gastronómica **“Endulzando con AOVE: los ingredientes neutros”**
María de los Reyes Pérez Álvarez. Repostera de la pastelería “La Carmita” de Castilleja de la Cuesta (Sevilla)
- 10.30 Pausa y café
- 11.00 Demostración gastronómica **“Jaén, una cocina con futuro”**
Pedro Sánchez Jaén. Jefe de Cocina del restaurante “Casa Antonio” de Jaén
- 12.00 Demostración gastronómica **“Tradición e innovación en la cocina del aceite de oliva”**
José Carlos Molina García. Cocinero y Profesor de Cocina del Instituto de Enseñanza Secundaria “El Valle” de Jaén
- 13.00 Demostración gastronómica **“Re-inventión Gastronómica Andaluza”**
Juan Carlos Trujillo Teruel. Jefe de Cocina del restaurante “Canela en Rama” de Linares (Jaén)
- 14.00 **Clausura y entrega de diplomas**
- 14.30 Almuerzo



Jaén selección | 2013

Castillo de Canena Royal Temprano
www.castillodecanena.com

Cortijo la Torre Premium
www.aceitessanantonio.com

Dominus Cosecha Temprana
www.monva.es

Melgarejo Picual Premium
www.aceites-melgarejo.com

Oro de Cánava
www.oro decanava.com

Oro Bailén Reserva Familiar
www.orobailen.com

Picualia AOVE 1
www.picualia.com