

Productores de virgen extra piden a los grandes chefs instaurar la figura del sumiller de aceite de oliva

Noticias

Los chef participantes en #ChefAOVE2015 acumulan un total de 6 estrellas Michelin, más de diez soles Repsol y la presencia en el Bocuse d'Or

Instaurar en los restaurantes de alta gastronomía la figura del sumiller del aceite de oliva virgen extra (AOVE), institucionalizar la carta de AOVes o mencionar en los platos la procedencia y variedad de la aceituna con la que está elaborado el zumo de aceituna son algunas de las peticiones que el sector productor de Úbeda y Baeza han trasladado este lunes a diez de los grandes chef de Andalucía en **#ChefAOVE2015, una iniciativa del sector empresarial de estas dos ciudades jiennenses que son Patrimonio de la Humanidad.**

Los chef participantes acumulan un total de 6 estrellas Michelin, más de diez soles Repsol y la presencia en el Bocuse d'Or. Los sectores de la producción de AOVE, la alta gastronomía y el turismo de Úbeda y Baeza se convierten de esta forma en pioneros en toda España a la hora de presentar conjuntamente a los chef de alta gastronomía de Andalucía los valores de la cultura de los virgen extra. El objetivo, según ha explicado la organización, es que los chef andaluces sean "los grandes embajadores de la cultura del AOVE en el mundo y contribuyan a aumentar su conocimiento y difusión en la Alta Gastronomía".

Los productores en #ChefAOVE2015 mostraran a los grandes chefs procedentes de toda Andalucía, en directo y durante un elaborado programa de trabajo, la singular obtención de sus aceites. Los chef también los catarán y disfrutarán de algunas de las mejores propuestas gastronómicas elaboradas con ellos por los cocineros Anselmo Juárez, del restaurante Zeitum de Úbeda y Marcos Castillo, de Tendal, de Baeza en el singular entorno monumental de Úbeda y Baeza.

"Los grandes aceites de oliva virgen extra de Andalucía están muy lejos de tener el reconocimiento internacional que merecen, un trabajo que nos corresponde a cada uno de nosotros, y los chef deben ser grandes aliados para conseguirlo", ha explicado Joaquín Claramunt en representación de los productores de AOVes.

Por su parte, el chef José Álvarez, del restaurante La Costa de El Ejido con estrella Michelin, también ha pedido, en representación de los participantes, mayor presencia internacional de los AOVes españoles.

Los productores también han aprovechado el encuentro con los grandes chef andaluces para comunicarles algunos de los objetivos a conseguir en los próximos meses, para seguir impulsando la Cultura del AOVE y mejorando su reconocimiento internacional, al tiempo que han planteado la celebración anual de Primum Oleum Premium, una cena de gala en la que los mejores cocineros prepararán sus platos simultáneamente con el primer aceite de cada temporada.

Los chef andaluces que participan en este encuentro son los seis estrellas Michelin: Diego del Río (restaurante El Lago) y José Carlos García de Málaga; Kisko García (restaurante Choko) y Celia Jiménez de Córdoba; Julio Fernández (restaurante Abantal) de Sevilla y José Álvarez (restaurante La Costa) de El Ejido, en Almería. A ellos se suman Juan Andrés Morilla, de Granada, único andaluz participante en el prestigioso Bocuse d'Or (restaurante El Claustro); Mauricio Giovanini (restaurante Messina de Marbella), Sol Repsol y los chef revelación de Cádiz, Mauro Barreiro (La Curiosidad de Mauro) y José Fuentes (El Trateo).

Redacción