

Escuelas Hostelería de diez países en el XI Encuentro Internacional de la Cocina de Aceite de Oliva en Jaén



Noticias

En esta edición estarán cocineros de reconocido prestigio que desarrollarán demostraciones gastronómicas aplicando y aprovechando las características del aceite de oliva virgen extra.

El fomento del uso del aceite de oliva de calidad en los mejores restaurantes del mundo es el principal objetivo del [XI Encuentro Internacional de la Cocina del Aceite de Oliva Virgen Extra \[1\]](#), en el que participarán 13 Escuelas de Hostelería de diez países entre el 19 y el 22 de febrero en Baeza (Jaén)

La diputada provincial de Empleo, Promoción y Turismo, Ángeles Férriz, ha presentado, junto al secretario general de UPA-Jaén, Agustín Rodríguez, entre otros, esta cita que organizan la Diputación de Jaén y la Junta de Andalucía, y que se enmarca en el plan de apoyo a la promoción y comercialización del aceite de oliva que año tras año desarrolla la Administración provincial.

En esta edición se darán cita 62 alumnos y 9 profesores de escuelas extranjeras -Alemania, Bulgaria, Italia, Polonia, Portugal, República Checa, Reino Unido, Suecia y Japón-, a los que se suman las escuelas de hostelería de Mijas (Málaga), Islantilla (Huelva), Cádiz y Aranda de Duero (Burgos). El resto de plazas, hasta las 120 disponibles, se cubre con profesionales de la hostelería y la restauración del ámbito nacional y provincial.

En esta edición estarán **cocineros de reconocido prestigio que desarrollarán demostraciones gastronómicas aplicando y aprovechando las características del aceite** de oliva virgen extra como alma de sus platos.

Durante estos diez años han pasado por el Encuentro cocineros de la talla de Salvador Gallego, Martín Berasategui, Juan Pablo Felipe, Abraham García o Isaac Salaberría, entre otros, además de los ganadores de las distintas ediciones del Premio Internacional de Cocina con aceite de oliva virgen extra "Jaén, paraíso interior".

Junto a las demostraciones, el programa del Encuentro incluye la realización de catas de los aceites "Jaén Selección 2013" en una "barra de aceites" situada en la antigua fábrica de La Laguna, visitas guiadas a las ciudades de Úbeda y Baeza, así como a una explotación olivarera y a una almazara al objeto de que alumnos y profesores vean "in situ" el proceso de elaboración del aceite de oliva.

Redacción

Enlaces:

[1]

<http://www.besana.es/es/web/201302/xi-encuentro-internacional-cocina-con-aceite-oliva-virgen-extra>