

Los principales chef andaluces se unen para catar y analizar los aceites de oliva de Úbeda y Baeza

Noticias

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

Diez de los chef más reconocidos de toda Andalucía **se unirán el próximo 6 de julio para catar y analizar los aceites de oliva virgen extra (AOVE) de los municipios jiennenses de Úbeda y Baeza**. La reunión de los chef andaluces en Úbeda y Baeza tiene una gran importancia pues son ciudades Patrimonio de la Humanidad y forman parte de la mayor zona productora de AOVE de toda la provincia de Jaén

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 informa 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".

La iniciativa, exclusiva del sector empresarial, se ha denominado **#ChefAOVE2015** y ha sido articulada conjuntamente por diez de los grandes productores de Úbeda y Baeza, además de restaurantes ubicados en estas dos ciudades jiennenses.

Los chef andaluces que participan en el encuentro son los seis estrella 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 unirán 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).

"Los chef andaluces de alta gastronomía llevan mucho tiempo implicándose en la difusión del AOVE, pero aún queda mucho camino por descubrir y recorrer", según explica Diego del Río, uno de los estrella Michelin (restaurante El Lago de Marbella en Málaga) que participará en el #ChefAOVE2015. "El camino futuro dependerá del trabajo conjunto que realicen los productores y los chef. Por ello, este encuentro tiene tanta importancia", indica Diego del Río.

Redacción