



ANDALUCÍA SABOR

INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION



Nuevo Palacio de Congresos de Sevilla, FIBES II
Av. Alcalde Luis Uruñuela, 1

V CONGRESO GASTRONÓMICO

Investigación e innovación, la nueva era de los fogones.



14 y 15 de septiembre de 2015
S E V I L L A

www.andaluciasabor.es



Programa Congreso

14 SEPTIEMBRE

9 00h	Acreditaciones	16 00h	Investigación limitada a un microentorno, la inspiración del territorio. <i>Francis Paniego</i> . Restaurante El Portal de Echaurren ** (Ezcaray - La Rioja). Modera: <i>Mayre Modrego</i> .
10 00h	Acto de bienvenida por parte de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural	16 45h	La transgresión técnica y sensorial de hechuras, texturas y acabados. <i>Kisko García</i> . Restaurante Choco * (Córdoba). <i>José Álvarez</i> . Restaurante La Costa * (El Ejido - Almería). Modera: <i>Pablo Amate</i> .
10 30h	Ponencia Inaugural: La evolución de la cocina andaluza a través de la innovación y la investigación ¿Hacia dónde nos dirigimos? Presente y futuro. Tres generaciones de cocineros andaluces. <i>Dani García</i> . Dani García Restaurante ** (Marbella Málaga). <i>Ángel León</i> . Restaurante Aponiente ** (El Puerto de Santa María - Cádiz). <i>Paco Morales</i> . Noor Restaurant (Córdoba). <i>Xanty Elías</i> . Restaurante Acánthum (Huelva). Modera: <i>Fernando Huidobro</i> .	17 30h	La sala ¿Evolución de la sala a través de la cocina o viceversa? Nexo de unión entre cliente y cocina. <i>Didier Fertilat</i> . Director de Sala de Quique Dacosta Restaurante *** (Denia - Alicante). <i>Juan Ruiz</i> . Director de Sala/Sumiller del Restaurante Aponiente ** (El Puerto de Santa María - Cádiz). <i>Pía Ninci</i> . Directora de Sala del Restaurante Messina (Marbella - Málaga). Modera: <i>Berta del Barrio</i> .
11 15h	Pausa	18 15h	El éxito a través de la investigación del mar. <i>Ángel León</i> . Restaurante Aponiente ** (El Puerto de Santa María - Cádiz). Modera: <i>Paz Ivisón</i> .
11 30h	Del chivo payoyo a la casquería marina, innovación desde el producto autóctono. <i>José Carlos García</i> . Restaurante JCG * (Málaga). <i>Diego del Río</i> . Restaurante El Lago * (Marbella Málaga). Modera: <i>Esperanza Peláez</i> .		
12 15h	Innovación e investigación de la cocina cordobesa. <i>Celia Jiménez</i> . Restaurante Celia Jiménez (Córdoba). <i>Juan José Ruiz</i> . La Salmoreteca (Córdoba). Modera: <i>Antonio de Haro</i> .		
13 00h	La cocina fluvial, la investigación de los ríos al servicio de la gastronomía. <i>Diego Gallegos</i> . Restaurante Sollo (Fuengirola - Málaga). Modera: <i>Fernando Rueda</i> .		
14 00h	Descanso		

Las ponencias del "Programa Congreso" llevarán una parte dedicada a los vinos de Andalucía, con su maridaje a cargo de *Pepe Ferrer* y *Rafa Bellido*

Programa Congreso

15 SEPTIEMBRE

10 00h La cocina de cercanía, innovando a través del producto de temporada.

Julio Fernández. Restaurante Abantal * (Sevilla).
Mauro Barreiro. La Curiosidad de Mauro (Puerto Real - Cádiz).

Moderador: *Pepe Monforte.*

10 45h La cocina andalusí del siglo XXI.

Paco Morales. Noor Resturant (Córdoba).

Moderador: *Fernando Huidobro.*

11 30h El AOVE, mucho más que un ingrediente base.

Juan Carlos Trujillo. Restaurante Canela en Rama (Linares - Jaén).

Juan Andrés Morilla. Restaurante El Claustro (Granada).

Moderador: *Pilar Martín.*

12 15h Innovación en la exportación de la tapa como formato culinario.

Sergi Arola. Sergi Arola Restaurante ** (Madrid).

Moderador: *Julio Moreno Ventas.*

13 00h Innovación y evolución de la cocina a través del cliente.

Xanty Elías. Restaurante Acánthum (Huelva)

Moderador: *Antonio Colsa.*

13 45h Cocina Contradicción.

Dani García. Dani García Restaurante ** (Marbella - Málaga)

Moderador: Fernando Huidobro.

14 30h Entrega de Premios IX Edición Concurso Cocina Mediterránea "Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza".

Moderador: Pepe Oneto.

15 00h Clausura

Programa Talleres

14 SEPTIEMBRE

12 00h Nuevas tendencias en negocios de restauración.

^a 13 30h Impartido por *Berta del Barrio.* Profesora del Basque Culinary Center y Gerente ALLABOUTFOODMAG.COM.

16 00h La importancia del café, el último recuerdo del cliente en la mesa.

^a 17 30h Impartido por el barista *Javier Hermosilla.* Golden Coffee Cups.

18 00h ¿Cómo crear maridajes y cartas de vinos?

^a 19 30h Impartido por *José Antonio Barragán.* Restaurante Acánthum.

15 SEPTIEMBRE

10 00h Gestión de redes sociales para negocios de hostelería y como marca personal, la importancia de la imagen.

^a 11 30h Impartido por *Eva Cepero* (bloguera y twittera gastronómica. Formadora en redes sociales para escuelas de hostelería) y *Garbancita* (divulgadora gastronómica y colaboradora en medios de comunicación en sección gastronomía).

12 00h El corte del jamón, la influencia de la técnica en el sabor.

^a 14 00h Impartido por maestro cortador de Jamón de Huelva.

16 00h La alta gastronomía aplicada al servicio de catering, la importancia de la gestión de recursos.

^a 17 30h Impartido por *Delfin Cabrera.* Chef y propietario de Delfin Delicatessen Catering.

17 30h Plancton Marino, técnicas y aplicación en cocina.

^a 19 30h Impartido por *Alberto Palomar.* Director Comercial y Chef de Plancton Marino. Selectum Gastronomía.

V CONGRESO GASTRONÓMICO

Investigación e innovación, la nueva era de los fogones.

Índice

Introducción.....	12
Bienvenida.....	13
Secretaría técnica.....	14

Lunes, 14 de septiembre

La evolución de la cocina andaluza a través de la innovación y la investigación. ¿Hacia dónde nos dirigimos? Presente y futuro. Tres generaciones de cocineros andaluces

• Dani García.....	16
• Ángel León.....	17
• Paco Morales.....	18
• Xanty Elías.....	19

Del chivo payoyo a la casquería marina, innovación desde el producto autóctono

• José Carlos García.....	20
• Diego del Río.....	24

Innovación e investigación de la cocina cordobesa

• Celia Jiménez.....	28
• Juan José Ruiz.....	30

La cocina fluvial, la investigación de los ríos al servicio de la gastronomía

• Diego Gallegos.....	34
-----------------------	----

Investigación limitada a un microentorno, la inspiración del territorio

• Francis Paniego.....	36
------------------------	----

La transgresión técnica y sensorial de hechuras, texturas y acabados

• Kisko García.....	40
• José Álvarez.....	42

La sala ¿evolución de la sala a través de la cocina o viceversa?

Nexo de unión entre cliente y cocina

• Didier Fertilati.....	46
• Juan Ruiz.....	47
• Pia Ninci.....	48

El éxito a través de la investigación del mar

• Ángel León.....	50
-------------------	----

Martes, 15 de septiembre

La cocina de cercanía, innovando a través del producto de temporada

• Julio Fernández.....	54
• Mauro Barreiro.....	56

La cocina andalusí del siglo XXI

• Paco Morales.....	60
---------------------	----

El AOVE mucho más que un ingrediente base

• Juan Carlos Trujillo.....	64
• Juan Andrés Morilla.....	66

Innovación en la exportación de la tapa como formato culinario

• Sergi Arola.....	70
--------------------	----

Innovación y evolución de la cocina a través del cliente

• Xanty Elías.....	72
--------------------	----

Cocina Contradicción

• Dani García.....	74
--------------------	----

Moderadores.....

Rafa Bellido.....

Pepe Ferrer.....

David Gavira.....

Introducción

La gastronomía española actual se ha convertido sin duda alguna en una disciplina ejemplar debido a su capacidad de innovación. La cocina andaluza ha participado activamente en este proceso de actualización y puesta al día de nuestra culinaria en el que nuestros cocineros, en colaboración con la industria agroalimentaria y la pesquera, han recreado los valores básicos y hasta hace poco estancos que heredamos y recibimos con suerte y orgullo desde nuestro pasado y tradición.

La gastronomía es hoy día en Andalucía y España un medio de conocimiento que ha sabido recrearse mediante la evolución de sus propiedades y de su forma de transmitir los cambios que ello ha producido. Ha sabido y ha sido valiente al explorar la complejidad de sus contenidos (productos y recetas) encontrando nuevos caminos y vías de hacer cocina, ha ido hasta la frontera en la aplicación de distintos métodos y tecnologías puestos en práctica y ha sabido evolucionar y hacer uso de un lenguaje actualizado que ha cambiado la forma de transmitir y, por lo tanto, de hacer entender la gastronomía.

Gran parte de estos logros son debidos al saber entender la gastronomía como lo que realmente es hoy, un área de sabiduría multidisciplinar que innova continuamente gracias a la reflexión sobre sus esencias, es decir, que trabaja con ideas. Innovar es idear.

La cocina andaluza ha sabido coger los rábanos de su realidad por las hojas diversas que la sustentan: tradiciones, cultura, arte, ciencia y tecnología. Y con base en todas ellas, al tiempo, cogiendo y tirando de aquí y de acá, mirando más allá y entendiendo acullá, arriesgando, está sabiendo construir un nuevo estatus fresco, libre y creativo. Un ejemplo de innovación sobre el que seguir, como decimos, explorando y trabajando por el largo proceso que, dando como hace la Academia razón, criterio y esplendor, lleve a la Gastronomía Andaluza a ser un referente en el saber general y en su sabor particular.

Fernando Huidobro Rein

Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

Bienvenida

El Congreso Gastronómico Andalucía Sabor, al igual que la propia Feria, llega a su quinta edición y lo hace con un importante grado de madurez y saber hacer que avalan las cuatro convocatorias anteriores.

Después de una década, Andalucía Sabor ha sabido jugar su papel como herramienta de primer nivel para conformar una cita de la agroindustria andaluza, con todos los agentes implicados, haciendo de este evento una importante oportunidad de negocio.

Por su parte, el Congreso, que discurre de forma paralela a la Feria, es hoy por hoy un importante foro y lugar de encuentro para debatir, reflexionar y poner en valor las últimas tendencias gastronómicas teniendo siempre como referente el punto de partida, el origen, lo más tradicional de nuestra cocina.

La tapa o la tradición han sido argumentos de peso en los últimos congresos celebrados. Hoy continuamos por la senda de la investigación y la innovación, abordando con ello las últimas tendencias, la nueva era de nuestros fogones.

En este sentido, la evolución de la cocina andaluza, la innovación respecto del producto y del territorio o la cocina andalusí del siglo XXI son algunos de los temas que se tratarán

en profundidad; sin olvidar aspectos relacionados con la gastronomía desde la perspectiva de la importancia de la sala y las expectativas del cliente.

Todo esto vendrá de la mano de nuestros mejores cocineros andaluces, así como algunas de las referencias de la cocina española del momento.

En último término, me gustaría destacar una novedad de la presente edición. Se trata de los talleres que también durante dos días nos llevarán a conocer mejor el mundo del maridaje, las nuevas tendencias del negocio de la restauración, la gestión de los recursos, el catering, o la importancia de las redes sociales para el sector de la gastronomía.

Nuestra carta incluye un menú muy variado, como pueden constatar. Variado y de gran calidad. Esperamos lo gusten y degusten. Ese es nuestro objetivo cada dos años poniendo al servicio de la gastronomía andaluza un Congreso como este. Nuestro agradecimiento a cuantos lo hacen posible, y también a quienes acuden al mismo con el noble deseo de saber, conocer más.

María Del Carmen Ortiz Rivas

Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural



Secretaría técnica

Investigar, buscar, explorar, matizar, hacer y deshacer, si por algo se caracteriza la gastronomía en general y muy en concreto la nuestra, la andaluza, es por su incesante evolución, algo esencial cuando la base es no conformarse y el objetivo es llegar más allá y sorprender a los sentidos.

Andalucía Sabor en su V edición, tiene como fin último poner de manifiesto el excelente trabajo que día a día realizan nuestros profesionales, que son quienes mantienen viva esa constante búsqueda. La mayoría de los comensales que acuden a muchos de nuestros restaurantes no se imaginan el trabajo, la dedicación y la pasión que necesitan cualquiera de las creaciones que se ponen sobre la mesa, que a menudo pueden catalogarse como obras de arte. Horas y horas de laboratorio, de experimentar, de pensar y de elaborar son las que logran otorgar a nuestros cocineros y a sus respectivos equipos la excelencia que sin duda derrocharán en este encuentro.

No podemos ni debemos, además, olvidar el trabajo de sala, parte intrínseca y fundamental para cerrar el círculo de una experiencia satisfactoria.

Desde Enfoque Comunicación, nos sentimos orgullosos y muy satisfechos, con tener la oportunidad un año más, gracias a la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, de aportar nuestro granito de arena para realzar toda esa labor, y esperamos que la unión de fuerzas entre profesionales, administración pública y asistentes continúe haciendo brillar aún más, si cabe, nuestra gastronomía en el mundo entero.

Alberto de Paz

Responsable Secretaría Técnica del Congreso



Investigación e innovación, la nueva era de los fogones
V Congreso Gastronómico

Lunes
14 septiembre



DANI GARCÍA

Restaurante Dani García**. Marbella

Situado entre los mejores cocineros españoles, Dani García es en la actualidad el cocinero andaluz con mayor proyección internacional. Un auténtico artesano del sabor que consigue aunar en un mismo plato los productos propios de su tierra con las técnicas e ingredientes de la cocina más internacional.

Cerca de 20 años de experiencia avalan a este chef creativo e inquieto en su forma de ser y de cocinar. El chef marbellí inicia su aprendizaje en la Escuela de Hostelería de Málaga "La Cónsula", donde se forma en la Alta Cocina. Su bautizo profesional fue en 1.996, en el Restaurante Martín Berasategui de Lasarte, Guipúzcoa.

Desde entonces desarrolla una trayectoria en constante reinención. En 1998 se pone al frente del proyecto familiar "Tragabuches", donde ejerce de Jefe de Cocina, consiguiendo en el año 2000 el primer gran reconocimiento como cocinero con la primera Estrella Michelin a la edad de 25 años. Años más tarde, en 2005, inaugura Calima en Marbella, donde inicia su andadura personal y consigue afianzar su madurez como cocinero. La experiencia y el dominio de la técnica se ven reflejados en platos más comedidos en los que la técnica está al servicio del sabor. Es en 2007 cuando le otorgan la segunda estrella Michelin, convirtiéndose en el primer cocinero de Andalucía en conseguirlas.

Años más tarde lanza Manzanilla, una marca propia con visión de expansión internacional basada en un concepto amplio y abierto de negocio definido como Spanish Brassier. No obstante, dos años más tarde, un replanteamiento en el modelo de negocio lleva a la clausura de los establecimientos abiertos en Málaga y Nueva York.

Tras un periodo de reflexión, Dani García comienza su etapa más personal, convirtiéndose en 2014 en el mejor año tanto personal como profesional para el chef. Esta evolución se consolida con la apertura de Dani García Restaurante y BiBo, proyectos que nacen bajo el nombre de Grupo Dani García. El año termina con el reconocimiento de 2 estrellas en el nuevo espacio del Hotel Puente Romano, revalidadas para el buque insignia del grupo: Dani García Restaurante.

Este nuevo camino en Marbella, permite al chef iniciar una etapa con unas bases en su cocina asentadas y sólidas, donde la creatividad en sus platos y creaciones alcanzan su máximo exponente.



La evolución de la cocina andaluza a través de la innovación y la investigación.
 ¿Hacia dónde nos dirigimos? Presente y futuro. Tres generaciones de cocineros andaluces

ÁNGEL LEÓN

Restaurante Aponiente**. Puerto de Santa María

Marino vocacional, su pasión por el mar y la pesca, por el conocimiento de la naturaleza que le es más afín, los pecios, las algas, las sales y los pescados, le hacen proyectar ese horizonte íntimo en su cocina.

Animal mediterráneo al que se puede definir como el descubridor de lo simple; de sabores bien delimitados; de texturas o densidades que entrelaza con ahumados de viejas maderas recuperadas al mar; de algas y pescados peinados por aceites de oliva que armoniza previamente con esencias de agua salada. Prepara sus creaciones culinarias como deben hacerlo los viejos alquimistas, borbollan las ollas en la cocina, blanca y deslumbrante, mientras los platos se perfilan con un estilete de paladar puro, con una estética mediterránea levantada entre piedras mesetarias.

Su pasión de creador y su juventud se hacen patentes en todas las presentaciones de sus platos, trata de aplicar en la cocina todos los recursos naturales que le ofrece la mar. Su dominio de la técnica culinaria y su destreza para cuestionar todo lo que existe lo convierten en un joven rebelde tremendamente dotado para la investigación, visita constantemente los laboratorios universitarios donde experimenta y aprende comportamientos y reacciones de materias primas a las que intenta sacar facetas o ángulos no estudiados hasta hoy.



La cocina española está eclosionando gracias a jóvenes irreverentes o iconoclastas como Ángel, luchadores del sabor que no aceptan otro canon que su objetivo, saber hacer.

Su Restaurante Aponiente en el Puerto de Santa María cuenta con dos estrellas Michelin (última concedida en 2014) y 3 soles de la Guía Repsol. Recibe numerosos reconocimientos entre los que se encuentran el Premio al mejor Jefe de Cocina 2012 por la Real Academia de Gastronomía, Premio Chef Milleime 2013, la Medalla de Oro de Andalucía 2014 otorgada por la Junta de Andalucía por su labor de difusión de la gastronomía andaluza y es nombrado uno de los 5 chefs favoritos del mundo por la revista internacional Food & Wine.

En 2015 TVE emite una serie llamada "El Chef del Mar" en la que Ángel León recorre distintas comunidades autónomas de España descubriendo los secretos de la cocina elaborada con productos del mar.

Próximamente abrirá las puertas de "El Caño" en un histórico Molino de Mareas de El Puerto de Santa María, trasladando Aponiente a esta nueva sede.



PACO MORALES

Noor Restaurant. Córdoba

El chef cordobés inicia su andadura en el restaurante familiar Asador de Nati, compaginándola con estudios de hostelería. A partir de este momento comienza su desarrollo profesional, llegando a trabajar en cocinas de gran prestigio internacional Destacar especialmente Mugaritz y El Bulli, las cuales marcarán su carácter y forma de ver la cocina de manera indeleble y muy positiva.

En 2009 da un paso al frente asociándose con Juan Carlos Ferrero y regentando la dirección de todo el complejo Ferrero. Tres años después abre dentro del complejo su restaurante Paco Morales, el cual será galardonado con una estrella Michelin de España y Portugal 2011 y dos Sol Repsol (2010 y 2011).

Además de estos reconocimientos, el Chef cuenta en su trayectoria con premios como Mejor cocinero 2008 en Madrid Fusión 2009, Premio en el VI Campeonato de España de Jóvenes Cocineros y Premio Chef Millesime by Cruzcampo Gran Reserva, entre otros.

Actualmente el chef se encuentra inmerso en un apasionante proyecto: pronto abrirá las puertas de Noor en Córdoba, un nuevo concepto que busca la evolución hacia lo mejor de lo más moderno. En Noor la cocina árabe va a ser el catalizador necesario para amalgamar el sedimento de todas las demás culturas que han habitado Andalucía. Busca depurar la herencia árabe y norte africana en la cocina andaluza, ya que según entiende, fue resumen magistral del saber de todas las demás grandes culturas culinarias mediterráneas anteriores. También de investigar y aplicar esos conocimientos a la cocina más moderna.



La evolución de la cocina andaluza a través de la innovación y la investigación.
¿Hacia dónde nos dirigimos? Presente y futuro. Tres generaciones de cocineros andaluces

XANTY ELÍAS

Restaurante Acánthum. Huelva

Xanty Elías inició sus estudios de formación profesional de hostelería a los 14 años, obteniendo el mejor expediente de su promoción. Tras su experiencia en diversos restaurantes onubenses comienza una importante etapa de entrenamiento en el reconocido Restaurante Arzak***.

En febrero de 2011 pone en marcha Acánthum, primer restaurante gastronómico que abre sus puertas en la provincia de Huelva, convirtiéndose en referencia de la gastronomía onubense y gran promotor de la misma.

Desde 2011 ha participado como representante español, junto al cocinero Joaquín Felipe, en las IX jornadas Open Days organizadas en el Parlamento Europeo, ponente en el certamen Fruit Fusión organizado por José Carlos Capel, jurado del Concurso Mejor Cocinero Novel del Año de Andalucía, ponente del Congreso Internacional Andalucía Sabor o ponente del Congreso Internacional San Sebastián Gastronomika en el auditorio El Cubo, entre otros muchos actos.

Igualmente han sido numerosos los reconocimientos obtenidos desde que abriera las puertas de su Restaurante Acánthum, tales como ganador del concurso popular "La mejor tapa de Huelva", el premio Joven Emprendedor otorgado por la revista "Ejecutivos", Mejor Restaurador de Cocina Andaluza otorgado por "Facyre" o el premio a la iniciativa emprendedora de AJE Huelva. En 2013 fue nominado como Restaurante Revelación en el Congreso Internacional Madrid Fusion, ha sido reconocido como empresario del año por la Federación Onubense de Empresarios y ha sido el primer restaurante de la provincia de Huelva en recibir un sol de la guía Repsol en la historia de la misma. En 2014 Acánthum y su sumiller José Antonio Barragán, recibieron el premio al mejor servicio de sala de Andalucía. Ha participado como jurado en el popular concurso de la Radio Televisión Andaluza "La Tapa es Nuestra".

En enero de 2015, durante la celebración del prestigioso certamen Madrid Fusión, Xanty Elías ganó el Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra 'Jaén Paraíso Interior'.

Es Delegado provincial y miembro de la Directiva Nacional de la Comunidad Europea de Cocineros, EUROTOQUES. Su objetivo es aportar pequeños datos de felicidad a través de la gastronomía y poder observar sus efectos tras la puerta de su cocina.



JOSÉ CARLOS GARCÍA Restaurante José Carlos García*. Málaga

José Carlos García (Málaga, 1974) pertenece a la generación de profesionales que ha situado a Málaga en la élite de la cocina nacional. Da sus primeros pasos de la mano de sus padres y continuó con su formación en las principales escuelas de cocina de la ciudad.

Con una clara apuesta por la originalidad y la creación de nuevos sabores, José Carlos García asume la dirección del Café de París en 2001 y un año después consigue su primera Estrella Michelin.

El cocinero malagueño comparte secretos culinarios con los maestros de la cocina española y se convierte en embajador de la gastronomía de la Costa del Sol llevando sus recetas por todo el mundo: Berlín, Quito, Barcelona, Hong Kong...

Siempre inquieto por aprender y enseñar nuevas técnicas de la alta cocina española, José Carlos García ha obtenido numerosos premios como el de Mejor Cocinero de Andalucía en 2009. Además, ha participado en la elaboración de varios libros del sector y ha editado, junto al periodista Miguel Fernández, '¿A qué sabe el amor?'. En 2011 inaugura un nuevo espacio ubicado en el Muelle Uno del Puerto de Málaga en un establecimiento que lleva su nombre.

Desde este escaparate, abierto al mar Mediterráneo y junto a símbolos de la ciudad como la Catedral y la Alcazaba, el cocinero muestra a sus clientes la alta gastronomía malagueña con una mezcla de cocina tradicional e innovación. Al poco tiempo de su inauguración, el Restaurante José Carlos García recibe la Estrella Michelin -la segunda en la trayectoria del cocinero- y dos soles en la Guía Repsol 2013.

En 2014 el Restaurante José Carlos García fue reconocido nuevamente con la Estrella Michelin, así como los dos soles de la Guía Repsol 2014.



CUELLO DE CHIVO RELLENO DE MOLLEJAS, CIRUELA Y MENTA

Terrina de cuello de chivo:

Ingredientes 6 pax

- » 1 cuello de chivo de 1 kg
- » Salmuera para carnes (salmuera al 8%)
- » Aceite de oliva virgen extra
- » 50 g de mollejas de chivo

Elaboración

Poner el cuello de chivo 3 horas en remojo en agua con hielo, para desangrar. Transcurrido ese tiempo, escurrir y pasarlo por la salmuera durante 2 horas. Escurrir de nuevo, envasar al vacío con aceite y cocer en el rooner 24 horas a 68°C. Una vez caliente, deshuesarlo conservando la forma del cuello.

Blanquear las mollejas a partir de agua fría con un poco de sal. Enfriarlas y retirarles el tejido conjuntivo.

Rellenar el cuello con las mollejas, formar un rulo de 3,5 cm de diámetro enrollándolo con film, prensar bien y volver a envasar al vacío. Cocer de nuevo a 68°C durante 1 hora. Abatir y conservar en la cámara. Cortar rodajas de 3 cm de ancho y envasar para regenerar a 68°C en el momento del emplatado.

Salsa de chivo:

Se obtienen 250 g

Ingredientes

- » 2.000 g de huesos y recortes de cordero
- » 220 g de bresa (receta base)
- » 2.500 g de agua
- » 40 g de espesante de kuzu
- » Sal

Elaboración

Colocar los huesos y los recortes de chivo en una bandeja de horno y dorarlos a alta temperatura.

Una vez tostados, retirar el excedente de grasa y colocarlos en una olla junto con la bresa. Desglasar la bandeja con agua fría y agregar los jugos a la olla de la cocción. Cubrir todo con el agua fría y cocer durante 3 horas. Pasado ese tiempo, colar y dejar reducir hasta obtener 250 g. Llevar a ebullición e incorporar la mezcla de kuzu sin dejar de remover. Colar y espesar.

Panceta de chivo

Se obtienen 7 cuadrados de 3x3 cm

Ingredientes

- » 1 costillar de chivo
- » AOVE
- » Salmuera para carnes (salmuera al 8%)

Elaboración

Poner el costillar durante 1 h en la salmuera. Envasarlo al vacío junto con el aceite y cocer 12 h. a 72°C en el rooner. Aún caliente, deshuesar, retirar la grasa exterior y la carne.

Marcar la piel del costillar en la plancha con un peso encima para que quede plana y crujiente. Reservar



Gel de menta

Se obtienen 250 g

Ingredientes

- » 300 g de hojas de menta
- » 75 g de agua de escaldar
- » 75 g de agua
- » 0,5 g de goma xantana
- » Sal

Elaboración

Blanquear las hojas de menta durante 20 segundos y retirar. Enfriar en agua con hielo.

Colocar las hojas de menta escaldadas junto con 75 g de agua de escaldar fría, pasar por la thermomix y obtener un líquido fino. Pasar por un chino fino y presionar. Triturar el agua con la xantana y poner a punto de sal

Falsa ciruela

Ingredientes

- » 200 g de puré de ciruela (ciruelas pasas, hidratadas 24 h en vino tinto, canela y anís estrellado)
- » 200 g de leche
- » 50 g de azúcar
- » 6 g de calci
- » 4 g de citras (regulador del Ph)
- » Baño de Alginato: por cada Litro de agua 5 g de alginato.

Elaboración

Triturar todo hasta obtener una pasta. Poner en un biberón y hacer esferas, sumergir en el baño de alginato y tenerlo durante 4 minutos. Pasar por agua mineral y después poner en un recipiente con azúcar y dejar curar en el azúcar 24 h. Una vez transcurrido el tiempo poner en la estufa o mesa caliente hasta que quede la textura de ciruela pasa.

Emplatado

Disponemos en el centro del plato un trozo del cuello, la panceta crujiente encima, un poco de jugo de chivo en forma circular, unos puntos de menta en el plato y la falsa ciruela.

Selectum Gastronomía nace en el año 2005 con el objetivo de cubrir las necesidades de una **incipiente gastronomía andaluza**, facilitando la labor de los profesionales de la cocina.

Apasionados de la **gastronomía**, nos dedicamos a la **búsqueda de productos singulares y de la mejor calidad** tanto para la cocina tradicional como para la más innovadora y vanguardista. De la mano de nuestros clientes, asesorando, formando y trabajando en equipo para dejarles tiempo para dedicarse a lo verdaderamente importante, **CREAR**.

Nos gusta nuestro trabajo.



www.selectumvt.com



Investigación e innovación, la nueva era de los fogones
V Congreso Gastronómico

DIEGO DEL RÍO

Restaurante El Lago*. Marbella

Diego del Río, Jefe de Cocina del Restaurante El Lago* de Marbella, es conocido como “el chef andaluz del Kilómetro 0” por su enorme labor de difusión de los productos locales más exquisitos y por su empeño en recuperar sabores y recetas de la tierra que estaban a punto de caer en el olvido.

Es maestro en recrear sabores contundentes y esenciales, que suaviza y adapta al paladar gourmet del siglo XXI, siempre en busca de un estilo sano y sin grasa, pero con capacidad para trascender a los comensales.

Este excelente cocinero cuenta con un dilatado recorrido profesional Su carrera arranca en el Hotel Escuela Bellamar de Marbella, para continuar en Le Cordon Blue de París, cuna de los grandes maestros, y después en Westminster College de Londres, donde recibe formación como Jefe de Cocina. Diego del Río llegó al Restaurante El Lago en 2008, tras una etapa inicial en el año 2000. Actualmente forma con Paco García, Director, una de las parejas con más carisma y arte culinario de Andalucía.

Habitual en los encuentros de los cocineros españoles con estrella Michelin, acaba de recibir el Premio Paúl Schiff “Al mejor Jefe de Cocina” concedido por la Academia Gastronómica de Málaga. El presidente de la Academia describió así los factores que avalaron el galardón a Diego del Río: “Por su capacidad creativa, formativa e innovadora. Por la calidad de sus guisos, su originalidad y su presentación. Por la influencia de sus platos en la cocina malagueña. Y por la utilización de los productos autóctonos, que siempre defiende ardientemente”.

El chef malagueño ha sido ponente de anteriores ediciones de Andalucía Sabor y representante de Málaga en la Feria de Turismo ITB de Berlín. También forma parte del colectivo Gastroarte. En el último año ha participado en el programa televisivo MasterChef 2015, ha cocinado en la Gala de Presentación de la Guía Michelin 2015 en Marbella y ha sido integrante del Grupo los 7 Magníficos de Mahou San Miguel



ROYAL DE CHIVO PAYOYO CON ENSALADA DE VERDURAS, QUESO AHUMADO, ROMESCU Y MANDARINA.

Ingredientes

- » 2 Paletillas de chivo
- » 2 Piernas de chivo
- » 4 dientes de ajo
- » Aceite de oliva
- » Sal

Elaboración

Envasar las paletillas con todos los ingredientes y cocer en el roner 65°C 20 horas.

Desmenuzar y ligar con el jugo de la cocción obtenida.

Ingredientes

- » 1 kg de vísceras (corazón, hígado)
- » 200 ml de vino PX
- » 250 g de mantequilla
- » 1 ud de cebolleta
- » 1 ud de puerro
- » Sal

Elaboración

Pochamos la cebolleta y el puerro con un poco de mantequilla, la cual incorporaremos el resto una vez pochada la verdura.

Saltear a fuego fuerte las vísceras durante 1 minuto, mojar con el PX cuando rompa a hervir; volcar la verdura pochada, cocer 30 segundos y triturar en la thermomix.

Una vez frío hacer rulos, los cuales congelaremos.

Con la ayuda del film, extender la carne desmenuzada y sobre éstas los rulos de las vísceras y terminado de rular y prensando.

Romescu: Ingredientes

- » 220 g de pan
- » 125 g de almendra frita
- » 10 dientes de ajos laminados y fritos
- » 300 g de tomates asados
- » 180 g de cebolla asada
- » 370 g de pimiento rojo asado
- » 145 g de vinagre de jerez
- » 85 g de pimentón dulce
- » 15 g de sal

Elaboración

Triturar en la thermomix todo y reservar.

Ensalada de verduras: Ingredientes

- » Tomates cherrys
- » Calabacín baby
- » Espárragos verdes
- » Apio rama
- » Zanahorias baby
- » Tirabeque
- » Cebolla morada
- » Hierbabuena
- » Lima
- » Aceite de oliva
- » Sal

Elaboración

Cocer la verdura al dente y aliñar con una vinagreta de lima y hierbabuena.



Queso ahumado: Ingredientes

- » 250 g de Queso semicurado de cabra Payoya Sierra Crestellina
- » 125 g de leche
- » 1 piña (fruto del pino)

Elaboración

Ahumar el queso.
Calentar la leche e introducir el queso en trozos. Pasado 5 minutos, triturar y reservar.

Mandarina: Ingredientes

- » 1 l de zumo de mandarina
- » 200 g de azúcar

Elaboración

Poner a reducir el zumo de mandarina con 200 g de azúcar y cocer hasta que espese.



GM cash&carry
solo profesionales
cash

Dirigido exclusivamente a profesionales de la hostelería, restauración y comercio.
Más de 200.000 profesionales confían en el líder del Cash & Carry.

AMPLIO SURTIDO DE PRODUCTOS
MERCADO DE FRESCOS
NUESTRAS MARCAS Y MARCAS EXCLUSIVAS
FORMATOS ADAPTADOS A TU NEGOCIO
AHORRO

SIEMPRE LOS MEJORES PRECIOS
Los más baratos de Sevilla

GMcash SEVILLA - Pol. Carretera Amarilla, Av. Montes Sierra,32

CELIA JIMÉNEZ

Restaurante Celia Jiménez. Córdoba

Nace en Córdoba en el año 1976. Después de cursar segundo de Historia en la Universidad de Filosofía y Letras y mientras realizaba prácticas en diversas empresas de restauración cordobesa (El Caballo Rojo, Bodegas Campos en Córdoba...), decide seguir su verdadera vocación y se marcha a Málaga para cursar estudios de Cocina en la Escuela - Consorcio de Hostelería de Málaga "La Consula".

En el año 2002 entra a formar parte del equipo de Cocina del Restaurante El Lago de Marbella como Jefe de Partida hasta 2004, en el que pasa a desempeñar el cargo de Jefe de Cocina, siendo en el 2005 la primera mujer andaluza en conseguir una estrella de la Guía Michelin.

En 2008 regresa a su Córdoba natal, para formar parte del grupo de empresas de restauración Bodegas Campos como responsable del departamento de I+D. Desempeña además, durante ese periodo, el cargo de Directora Técnica de cocina de la Escuela de Hostelería que gestiona el Grupo Campos y de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía.

Actualmente se encuentra al frente de su propio restaurante inaugurado a principios del 2015, Celia Jiménez Restaurante, en Córdoba.

Durante su vida de estudiante, Celia completó su formación efectuando stage en varios prestigiosos restaurantes, y asistiendo a numerosos cursos de formación impartidos por acreditados profesionales. Ya como profesional, participa en jornadas y actividades



Investigación e innovación, la nueva era de los fogones
V Congreso Gastronómico



SECRETO IBÉRICO CON MELÓN

Ingredientes

- » 100 g de secreto ibérico
- » 1 melón de Montalbán
- » Zumo de naranja c.s
- » 100 ml de salsa de soja
- » 1 diente de ajo
- » 1 lima (la piel)
- » 100 ml de aceite neutro
- » 1 naranja
- » Escamas de sal
- » Brotes

Elaboración

Marcar el secreto a fuego vivo y enfriar rápidamente, cortar en lonchas finas y dejar a temperatura ambiente.

Poner la soja a reducir a la mitad de su volumen.

Infundonar el aceite neutro con la piel de lima a 50°C envasado al vacío.

Montar una vinagreta con la soja, el aceite y la ralladura de naranja.

Cortar dados de melón e impregnar con zumo de naranja.

En el plato

En un plato colocar las láminas de secreto y el melón impregnado, terminar con la vinagreta, escamas de sal y brotes.

Lunes
14 septiembre



JUAN JOSÉ RUIZ La Salmoreteca. Córdoba

Este joven cocinero cordobés finaliza sus estudios en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla en el 2006, iniciando una meteórica carrera por los mejores restaurantes nacionales e internacionales como “Le Cap Sud”* (Francia), Sant Pau***, Cenador de Amós*, Calima** o Martín Berasategui***, pasando a formar parte de la cadena NH Hoteles como chef ejecutivo de la misma a nivel nacional. Todo ello no le impide continuar ampliando su formación a través de prestigiosos cursos, donde obtiene el Certificado Culinario por el International Culinary Center y el French Culinary Institute de New York, EE.UU por el Curso “Harold McGee Lecture” o la Cátedra Ferrán Adriá de Cultura Gastronómica, Creatividad y Ciencias de la Alimentación.

Ha obtenido numerosos premios como el de Mejor Cocinero Novel de Andalucía, Mejor Cocinero Novel de España menor de 25 años y el primer puesto del Concurso Gastronómico Salmorejo Cordobés.

En mayo de 2013 pone en marcha La Salmoreteca, la cual arranca con gran aceptación en el Mercado Gourmet de la Avenida de la Victoria, en Córdoba. Este rápido éxito y aceptación de los clientes le lleva a expandirse al año siguiente al Mercado Gourmet

Gastronómico Barranco de Sevilla. La Salmoreteca, ha trabajado en la búsqueda de las recetas, variaciones y evolución del Salmorejo, llegando a desarrollar un mapa de los gustos y evoluciones con más de 600 recetas.

La innovación de La Salmoreteca ha pasado por la creación de un método para la generación de las nuevas variantes de salmorejos, que ha llamado “Salmorejerización” y consiste en combinar técnicas de elaboración, clasificación y ordenación en el procesado del producto final con los diferentes ingredientes.

Actualmente cuenta con un centro de investigación propio “Salmoreteca Taller de Creatividad”, que desarrolla productos, técnicas y colaboraciones con distintas empresas y centros de investigación como la Universidad de Córdoba, el Instituto de Investigación Biomédica de Córdoba o la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas – IAS Instituto de Agricultura Sostenible. Todo el desarrollo que se efectúa en el taller de creatividad se aplica en las distintas Salmoretacas, adaptando este formato más “artístico-científico-conceptual” a uno más informal, rápido y saludable. Teniendo a los productos y cultura andaluza como base de inspiración.



Investigación e innovación, la nueva era de los fogones
V Congreso Gastronómico

SALMOREJO DE CRUCÍFERAS, PULPO CONFITADO EN ACEITE DE OLIVA DE IBÉRICO CON ACENTOS PICANTES Y ALCALINOS

8 elaboraciones

Para el salmorejo de crucíferas:

Ingredientes

- » 8 g de ajo morado de Montalbán
- » 10 g de flor de sal de manantial de Gabela
- » 145 g de pan de telera cordobesa
- » 630 ml de agua de vegetación mix de tomates
- » 55 g de crucíferas lyo
- » 125 ml de aceite de oliva virgen extra coupage Hojiblanca y Picual

Elaboración

Hacer la infusión de las crucíferas lyo con el agua de vegetación.

Para el caviar vegetal:

Ingredientes

- » 55 g de semillas de sinapsis
- » 125 ml de agua / o agua de vegetación de tomate

Elaboración

Rehidratar a 10 – 12°C / 4 horas.

Para la yema alcalina:

Ingredientes

- » Huevos de bellota de gallina franciscana
- » 100 g de azúcar
- » 30 g de ceniza vegetal

Elaboración

Desclarar los huevos de bellota de gallina franciscana (esta raza da una yema más grasa rica en HDL con mucha fluidez), cubrir con azúcar y ceniza vegetal. Dejar 2 horas en reposo en cámara.

Para las crucíferas lyo:

Recolectar los tallos de sinapis y rappa e introducir en la liofilizadora. Dejar secar y triturar en molinillo hasta obtener un fino polvo.

Para las flores de borrajas y botones florales:

Recolectarlas con mucho cuidado para preservar los nectarios en las flores. Para los botones florales, cortarlos con sumo cuidado y conservar en fresco, para conservar su textura.

Para el pulpo confitado en aceite de ibérico:

Esta receta se compone de dos partes, por una parte el AOVE de ibérico llamada “A” y la cocción del pulpo nombrada “B”.

A) Seleccionar 200 g solo y exclusivamente la parte blanca del tocino de ibérico de bellota, sin nada de color amarillo, que le aportaría matices rancios. Envasar este producto con 100 ml de AOVE monovarietal hojiblanca, al vacío. Y poner en el roner entre 16-36°C, temperatura en la que el ácido oléico (monoinsaturado) del ibérico se fundirá y mezclara con el oleico del AOVE, nunca por encima de 40°C para que el resto de la grasa no se funda.

B) Escaldar 1kg de patas / tentáculos, unos 40 seg, en agua al 10% de sal para quitarles la baba, e introducir las en bolsa de vacío, añadir 100 ml de la mezcla anterior. Introducir en roner y cocinar 4 horas a 86°C para que queden tiernas (congelar y descongelar antes de escaldar hará que quede más tierno).

Pasado este tiempo, sacar del roner, e ir sumergiendo 10 min en 3 aguas, la primera agua temperatura ambiente, la segunda fría y la tercera con hielo. Así conseguiremos que por osmosis los jugos vayan quedando dentro del producto.



Para las hojas al dente:

Mojar las hojas, colocarlas en un plato e introducir las en el microondas unos 2 min a 900W. De esta forma se fijarán también los glucosinolatos de las hojas, que le aportan el característico sabor amostazado, picante y anticáncer, pues la cocción en microondas o vapor son las más suaves por la poca superficie de exposición.

Reflexión culinaria:

Se trata de un plato donde nos apoyamos en el conocimiento científico del IAS para su elaboración, buscando una versión

más nutracéutica y saludable sin perder la parte gastro. Con cada elaboración pretendemos alterar el producto y sus cualidades lo menos posible, llenándolo de matices, contrastes y armonías de sabor y texturas. Todo este desarrollo se efectúa en nuestro taller de creatividad para luego exportarse a las distintas Salmoretecas, adaptando este formato más "artístico-conceptual" a uno más informal, rápido y de street food. Pero donde la reflexión culinaria sigue siendo la misma que un salmorejo tradicional, cambiando el jamón ibérico por el pulpo, y la alcalinidad del huevo picado por las yemas curadas.



Investigación e innovación, la nueva era de los fogones
V Congreso Gastronómico




Jamón de Huelva
Denominación de Origen Protegida
JABUGO

Europa
Iniciativa en las zonas rurales



DIEGO GALLEGOS

Restaurante Sollo. Fuengirola

Diego Gallegos, “El chef del caviar”, es brasileño de nacimiento y malagueño de adopción. Cocinero, investigador y recreador gastronómico.

Ha reinventado sabores de la cocina tradicional andaluza introduciendo peces de río en reemplazo del cerdo, y el caviar como producto estrella a partir de su trabajo intensivo en la recuperación del esturión andaluz.

El respeto por el medio ambiente, una visión multicultural de la cocina tras haberse desarrollado profesionalmente en diferentes regiones de América y España, inspiran a “El chef del caviar” a introducir nuevos conceptos, empleando procesos innovadores y utilizando siempre materia prima regional de máxima calidad para sus creaciones.

El cine como medio de expresión universal es el escenario ideal para divulgar su propuesta, produciendo documentales que se proyectan en festivales de cine y cine gastronómico en los que se también ofrece un showcooking cuando la ocasión lo permite, como en el Film & Cook Madrid Festival, reforzando el concepto de gastronomía creativa con contenido.

Tras la proyección de su primer film “SOLLO” en festivales de España, Ucrania e India, acaba de producir el documental “Eres lo que comes”, una invitación a tomar conciencia acerca de la importancia de apostar por una gastronomía sostenible.

“Gastronomía, arte y cultura”, así define Diego Gallegos la propuesta que ofrece a los comensales desde los fogones de Sollo, el restaurante que inicialmente inauguró en Benalmádena, pero que desde marzo de 2015 se ha trasladado a Fuengirola. La recuperación de especies y platos tradicionales es uno de los sellos de identidad de este joven cocinero. Tras formarse en la cocina de los grandes cocineros de nuestro país, emprende esta aventura en solitario, donde la innovación es una constante. Uno de sus grandes retos ya conseguidos ha sido la recuperación del esturión.

El premio “Chef Revelación Madrid Fusión 2015”, cosechado el pasado mes de Febrero, confirma a Diego Gallegos, “El chef del caviar”, como una realidad de la cocina española y uno de los chefs con mayor proyección de Europa.



Investigación e innovación, la nueva era de los fogones
V Congreso Gastronómico

La cocina fluvial, la investigación de los ríos al servicio de la gastronomía

ANGUILA EN ADOBO

Salsa de anguila:

Ingredientes

- » 300 g de cabezas de anguila fresca
- » 100 g de verduras (zanahoria, puerro y cebolla)
- » 300 g de azúcar
- » 300 g de salsa de soja
- » 1 l de agua

Elaboración

Fondear en una olla grande con un poco de AOVE las cabezas de las anguilas junto con la verdura hasta que estén bien doradas, cuando estén doradas echar el agua y mover hasta que hierva.

Dejar fermentar en la estufa hasta que pare de burbujear.

Colocar el caldo con una estameña y ligar con un caramelo obtenido de la soja y el azúcar.

Guardar en biberón en la nevera.

Anguila en adobo:

Ingredientes

- » 150 g de anguila en trozos
- » 10 g de ajo
- » 5 g de pimentón dulce
- » 10 g de orégano
- » 50 g de aceite
- » 20 g de vinagre
- » 4 g de sal

Elaboración

Hacer el adobo de forma tradicional mezclando todos los ingredientes con una batidora.



Añadir la anguila troceada y dejar macerar durante una noche. A la hora de cocinarla, planchar la anguila por la parte de piel y glasear con la salsa de su cabeza hasta que quede como una película oscura y crujiente. Por último aplicar fuego directo con el soplete para terminar de tostar la piel

Alioli ajo negro:

Ingredientes

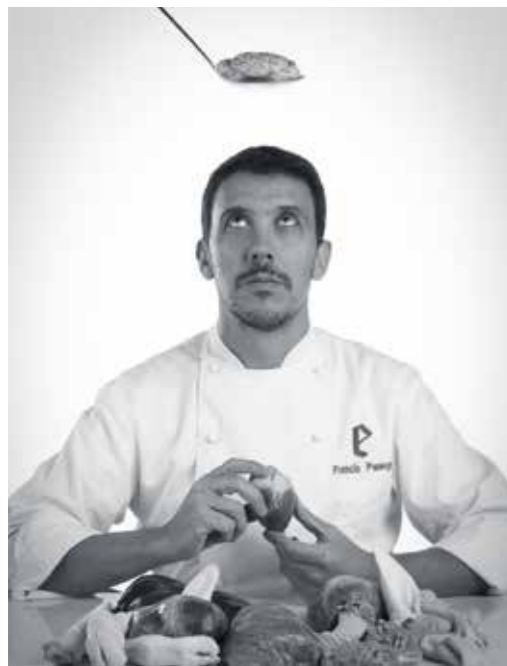
- » 200 g de aceite
- » 100 g de leche
- » C.s de sal
- » 20 g de ajo negro
- » 10 g de salsa de soja

Elaboración

Meter en el vaso de la túrmix los ingredientes y pasar por la turbina desde abajo hasta que el alioli esté ligado.

Lunes
14 septiembre





FRANCIS PANIEGO Restaurante El Portal de Echaurren**. Ezcaray

La trayectoria del riojano Francis Paniego, nacido en 1968, es ya dilatada y cargada de experiencia.

A los 16 años inició sus estudios de cocina en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Más tarde, Francis dejó su Rioja natal y se trasladó a Madrid, donde compaginó su formación académica con prácticas en los mejores restaurantes de la capital

Con tan sólo 19 años, la repentina desaparición en un desafortunado accidente de automóvil de su hermano Luis, le obligó a ponerse al frente junto a su madre de la cocina del Restaurante Echaurren.

En el año 2002 creó El Portal de Echaurren que, tras dos años desde su apertura, en 2004 obtuvo una estrella Michelin, convirtiéndose en el primer establecimiento de La Rioja en conseguir este galardón. En 2013 la Guía Michelin le concedió la segunda estrella, manteniendo además la que ya poseía en Marqués de Riscal, y la Guía Repsol concede al Echaurren la máxima calificación, los tres soles de la guía.

Este incansable chef se embarcó también en 2011 en un nuevo proyecto junto a su mujer Luisa, con Tondeluna en Logroño, distinguido con el Premio FAD de Arquitectura en 2012. En su Restaurante Tondeluna ha organizado, junto a su equipo, el evento “Somoscapital”, por el que están desfilando los mejores cocineros de nuestro país.

En su trayectoria aparecen numerosos reconocimientos como el Premio Bidasoa'99 al Mejor Joven Cocinero menor de 30 años, mención de honor del Premio Nacional de Gastronomía, Premio Chef Millesimé y Premio Nacional de Gastronomía 2011 al Mejor Jefe de Cocina otorgado por la Real Academia Española de Gastronomía, premio que también recibió su madre en 1987, justo 24 años antes.

Su labor entre fogones va más allá. Este joven chef se ha encargado él mismo de llevar su cocina por el resto del mundo, participando en diversas cumbres gastronómicas como Millesime, Madrid Fusión o BCN Vanguardia; y de representar a La Rioja y a España en eventos culinarios por EEUU, Reino Unido, Suecia, Francia, Argentina, Italia, Portugal o Brasil

El mérito de este chef reside en haber sabido evolucionar a una cocina muy personal y de vanguardia, sin que eso suponga una ruptura con nada de lo que antes ofrecía un restaurante tan legendario como el Echaurren. Pero es que además, Francis ha sido el impulsor de nuevas líneas de negocio, diversificando y creando todo un grupo gastronómico en un pueblecito como Ezcaray, alejado de las grandes urbes y de apenas 2000 habitantes.

Investigación e innovación, la nueva era de los fogones

V Congreso Gastronómico

Investigación limitada a un microentorno, la inspiración del territorio

NAVAJAS QUE SON TENDONES DE MANITA DE CERDO

Tendones de manita: Ingredientes

- » 50 ml de aceite de oliva
- » 500 g de cebolla
- » ½ ud de bulbo de hinojo
- » 5 uds de ajo (diente)
- » 4 uds de pimienta negra
- » 3 ramas de perejil
- » 1 hoja laurel fresco
- » 1 g de eneldo
- » 2 kg de navaja gallega (Longueiron)
- » 500 ml de vino Blanco (cosechero Ibisate)
- » 0,5 g de algas kombu, deshidratada
- » 2.500 g de manos de cerdo
- » 0,05 g de azafrán.
- » 5 l de agua
- » 50 ml de salsa de soja (Kikoman)
- » 1 ud de zanahoria
- » 1 ud de blanco de puerro

Elaboración

Poner a cocer en la olla a presión las manos de cerdo con una cebolla, un blanco de puerro, una zanahoria una hoja de laurel, sal y pimienta negra en grano. Durante unos 50 minutos si va a abrir la olla cuando ésta se enfríe, o una hora si va a abrir la olla inmediatamente después de pasada la hora de cocción.

Abrir la olla, estirar las manos en una bandeja y retirar el tendón de cada una.

El resto de las manitas de cerdo se pueden utilizar para otra elaboración, como por ejemplo la manita de cerdo rellena. Pero para este trampantojo de navaja solo se va a necesitar el tendón y el caldo resultante de la cocción.

Para aromatizar y terminar el caldo de manita

Poner a pochar la cebolla, el bulbo de hinojo, los dientes de ajo picados, las especias y las hierbas, todo en un rondón donde se trabaje cómodamente. Dejar que caramelice todo bien.

Añadir las navajas con cáscara y rehogar bien.

Lunes
14 septiembre



Mojar con el vino blanco y dejar reducir un poco.

Añadir ahora el alga combu, el azafrán, el caldo de la cocción de las manos de cerdo el agua y la salsa de soja. Dejar cocer todo durante 45 minutos.

Ecurrir el caldo resultante, al cual se añade los cuerpos de las navajas. Triturar en thermomix, tamizar y poner a hervir para rectificar y arreglar el sabor.

Guardar unas cascaras de navajas para el servicio.

Estirar el tendón de la manita sobre una placa y dejar enfriar. Una vez fríos, retirar muy bien toda la grasita y reservar hasta acabado final

Apañó de los tendones

Ingredientes

- » 1 ud de ajo (diente)
- » 4 ramas de perejil
- » 50 ml de AOVE
- » 0,2 g de plancton marino en polvo
- » 0,5 uds de limas

Elaboración

En un soté poner el aceite, rehogar el ajo picado, añadir la harina e incorporar el caldo de la cocción de la manita.

Rehogar bien, está haciendo una velouté.

Añadir un poco de perejil picado y casi al final añadir el plancton marino diluido en agua.

Añadir a ese caldo los tendones perfilados y limpios de la manita, que hierva todo, unos minutos.

Investigación e innovación, la nueva era de los fogones

V Congreso Gastronómico

Puré de hinojo:

Ingredientes

- » 50 g de mantequilla Arias
- » 2 uds de bulbo de hinojo
- » 250 g de cebolla
- » 75 ml de vino blanco (cosechero Ibisate)
- » 50 g de queso philadelphia
- » 375 ml de fumet de pescado
- » 5 g de eneldo
- » 25 g de maizena
- » 750 ml de agua

Elaboración

Cortar la cebolla y el hinojo en brunoise, pocharlos en una cazuela con la mantequilla y sal, tapado al ras con papel sulfurizado.

Cuando los ingredientes estén transparentes, añadir el vino blanco y reducir, a continuación el queso y el caldo de pescado y cocinar 5 min. Sacar del fuego, añadir el eneldo picado y triturar, pasar por un chino.

Ligar con maizena para que la mezcla nos quede estable.

Varios:

Ingredientes

- » 1 bandeja perifollo (mini brotes)
- » 40 uds de cantos de río
- » 1 bandeja capuchina (mini brotes)
- » 100 g de ramallo de mar

Elaboración

Necesitamos dos cantos de río de unos 20 g, que sean bonitos para colocarlos en el plato junto a la Navaja.

Dos brotes de perifollo

Tres hojas de capuchina

Cuatro brotes de alga ramallo de mar por cada plato.

Investigación limitada a un microentorno, la inspiración del territorio



Acabado y presentación

Colocar la navaja con su caldo, sobre una cáscara limpia de navaja, a los lados colocar unas gotas de ali-oli y finalmente con el microplane rallar un poco de lima por encima.

En el plato colocar las dos piedras, la navaja salseada sobre una gota de puré de hinojo.

Por plato, también unas gotas de puré de hinojo.

Los brotes de perifollo, de capuchina y de ramallo de mar.

Lunes
14 septiembre



KISKO GARCÍA Restaurante Choco*. Córdoba

Kisko García, cordobés, representa la nueva y ya sólida hornada de jóvenes chefs andaluces que están impregnando de imaginación el milenar recetario de su tierra.

Su estilo, de fuerte personalidad e intención reflexiva, parte de los productos y tradiciones culinarias cordobesas y andaluzas en general, a partir de los cuales surge la transgresión técnica y sensorial de hechuras, texturas y acabados.

Nacido en 1978, Kisko realizó sus estudios en la Escuela de Hostelería y Turismo Gran Capitán, en Córdoba.

Ávido de conocimientos, se lanzó a trabajar en varios de los mejores restaurantes de la geografía española, entre otros Café París (Málaga), Tragabuches (Ronda), Celler de Can Roca (Girona), Casa Marcial (Arriondas) o La Brioche (Madrid).

Tras estas densas experiencias, regresó a su ciudad natal para hacerse cargo del restaurante familiar, Choco, desde donde ha lanzado su personal propuesta culinaria.

En 2012 la Guía Michelin le otorga la primera estrella y la Guía Repsol dos soles.



Investigación e innovación, la nueva era de los fogones
V Congreso Gastronómico

La transgresión técnica y sensorial de hechuras, texturas y acabados

GAZPACHO VERDE

Ingredientes

- » 2 kg de tomate verde.
- » ½ cebolla
- » ½ pimiento verde.
- » ½ ajo
- » Albahaca
- » 5 g de jengibre
- » Aceite de oliva
- » Vinagre de Jerez
- » Tapioca
- » Tomate cherry cupido o kumato (3 ud por persona)
- » Gamba blanca de Huelva (2 ud por persona).

Marinada tomates:

Ingredientes

- » 100 g de soja
- » 300 g de azúcar moreno
- » 200 g de sal

Elaboración

Llevar a ebullición

Leche de tigre:

Ingredientes

- » 1 kg de limas
- » 5 g de jengibre
- » ½ rama de apio
- » ½ cebolla morada
- » 3 ramas cilantro
- » 50 g de merluza
- » 150 ml de agua con gas



Elaboración

Picar todo muy pequeño y dejar macerándose en el zumo de lima, durante 45 minutos y colar.

Proceso de elaboración

Licuar los tomates verdes.

A parte, triturar el resto de los ingredientes en thermomix, añadir el licuado de tomate y poner a punto de sal y vinagre. Añadir un poco de tapioca para que texturice y quede cremoso. Pasar por un chino y reservar en frío.

Escaldar y pelar los tomates cherry e introducirlos en la marinada durante tres horas. Mantener en aceite de girasol

Pelar y limpiar las gambas y dejar marinar en aceite de galanga leche de tigre.

Adornar este plato con algún crujiente de queso.

Lunes
14 septiembre



JOSÉ ÁLVAREZ Restaurante La Costa*. El Ejido

José Álvarez nace en El Ejido en el año 1971. Chef por tradición y por vocación. Autodidacta. De pequeño cambiaba los libros de texto por las publicaciones sobre gastronomía, enología y restauración.

La Costa nace en los años 70, en torno a un floreciente sector de exportación de frutas y hortalizas que empezaba a emerger en El Ejido. El negocio estaba concebido como un bar, ubicado en el arcén de la N-340, a las espaldas del primer conjunto empresarial de exportación de la localidad. Rogelio Álvarez regentaba este negocio que no tardó en popularizarse por la excelente calidad del marisco y pescado que servía. Junto a su padre, aprendió la base del oficio y sobre todo el respeto por la tradición, que ha sabido conjugar con un toque innovador y sofisticado.

En los 90, su hijo, José Álvarez, asumió la cocina y empezó a proyectar el actual Restaurante, experimentando con nuevas técnicas gastronómicas y girando con cautela el modelo diseñado por su padre.

Desde el auténtico reconocimiento a la cocina española, decidió que antes de experimentar, tenía que conocer las propuestas de los mejores, lo que ha contribuido de forma decisiva a su formación.

Tras desempeñar su trabajo en cada rincón del restaurante familiar, decidió adentrarse de lleno en la cocina y, desde los fogones, dar un giro al modelo de negocio. Su trabajo empezó a dar frutos y en 2006 obtuvo la 'Estrella Michelin', que ha renovado desde entonces cada año. Además cuenta con dos Soles Repsol



SALMONETE Y SUS OXIDACIONES

Para el salmonete:

Ingredientes

- » 300 g de un salmonete de roca
- » Vino manzanilla
- » Vino oloroso
- » AOVE
- » Sal

Elaboración caldo de salmonete

Tostar las espinas de los salmonetes en el horno. Poner a cocer las espinas tostadas con verdura base, todo cubierto de agua y cocer a fuego lento una vez empiece a hervir durante 30 minutos.

Para la crema de almendra:

Ingredientes

- » 400 g de almendra machacada
- » 100 g de nata
- » 50 g de mantequilla
- » 60 g de cebolla
- » 1 l de caldo de las espinas del salmonete
- » Espesante

Elaboración

Fondear la cebolla cortada en brounoise con la mantequilla, añadir la nata y la almendra y dejar cocer 2 minutos, regar con el caldo de salmonete y dejar cocer 20 minutos más. Colar por una estameña, espesar y poner a punto de sal

Para la crema de aceituna:

Ingredientes

- » 450 g de aceituna
- » 50 g de agua
- » Espesante

Elaboración

Triturar la aceitunas sin hueso con el agua, colar por una estameña y espesar.

Para el gel de naranja:

Ingredientes

- » 125 g de piel de naranja
- » El zumo de las mismas naranjas
- » 50 g almíbar
- » 0,6 g de espesante

Elaboración

Blanquear las pieles 3 veces, picar a cuchillo y cocer las pieles con el zumo y el almíbar durante 15 minutos. Triturar, colar por una estameña y espesar.

Para el gel de pimienta:

Ingredientes

- » 350 g de agua
- » 25 g de pimienta de Jamaica
- » Espesante

Elaboración

Llevar el agua a ebullición, apartar del fuego añadir la pimienta machacada e infusionar, tapar con film transparente y dejar enfriar. Colar por una estameña y espesar.



Para la reducción de oloroso:

Ingredientes

- » Vino oloroso
- » Glucosa

Elaboración

Cocinar la glucosa y el vino en las mismas proporciones hasta obtener una miel, retirar del fuego y añadir unas gotas de vino para realzar el sabor.

Para el arroz de palo cortado:

Ingredientes

- » 30 g de arroz
- » Higaditos de salmonete
- » Puerro
- » Boletus
- » Caldo de las espinas del salmonete
- » Vino palo cortado

Elaboración

Rehogar el puerro y el boletus con aceite de oliva, añadir los higaditos picados y el arroz y sofreír 2 minutos. Ir regando con el caldo de higaditos en pequeñas cantidades, hasta que se cueza el arroz. En el momento de servir, añadir unas gotas de vino al arroz.



Investigación e innovación, la nueva era de los fogones

V Congreso Gastronómico





46

Investigación e innovación, la nueva era de los fogones
V Congreso Gastronómico

DIDIER FERTILATI Director de Sala de Quique Dacosta Restaurante***. Denia

Maitre de origen francés residente en España desde 2007. En pocos años se ha convertido en un referente de su profesión en el panorama español, siendo reconocido con diversos galardones como el Premio al Mejor Director de Sala 2009 por Lo Mejor de la Gastronomía, Premio al Mejor Director de Sala por la Real Academia de Gastronomía Valenciana en 2011, Premio al Mejor Jefe de Sala por la revista Club de Gourmet en 2014 o el Premio internacional "Gueridon de oro" al Mejor Jefe de Sala otorgado por San Sebastián Gastronomika en 2014.

Inicia su andadura en el restaurante "Le Moulin de Mougins" de la mano del cocinero Roger Vergé (tres estrellas Michelin) y desde entonces va forjando su experiencia laboral como maitre en restaurante de gran prestigio de Francia y Gran Bretaña, hasta llegar a ser Director de Sala del restaurante "FAT DUCK" del cocinero Sir Heston Blumenthal en Bray-on-Thames, galardonado con tres estrellas Michelin y reconocido como el Mejor Restaurante del Mundo en 2005.

Desde 2007, y hasta hoy, ejerce de Director de Sala del Restaurante "Quique Dacosta Restaurante" del cocinero D. Quique Dacosta, en Denia, premiado con tres estrellas Michelin.

La sala ¿Evolución de la sala a través de la cocina o viceversa? Nexo de unión entre cliente y cocina

JUAN RUIZ Director de Sala/Sumiller de Restaurante Aponiente **. El Puerto de Santa María

Su primera experiencia en un restaurante de alto nivel fue en el Restaurante Santceloni**, donde comenzó desempeñando funciones de ayudante de camarero hasta llegar a ser uno de los dos jefes del sector del restaurante.

En 2007 entró a formar parte del equipo de Ferrán Adriá en su proyecto más personal el Bulli Hotel, donde todos los servicios estaban gestionados por él, desde el desayuno hasta el roomservice. Fue su primera experiencia como responsable principal de un restaurante de tal importancia y galardonado, ya por aquel entonces contaba con dos estrellas Michelin.

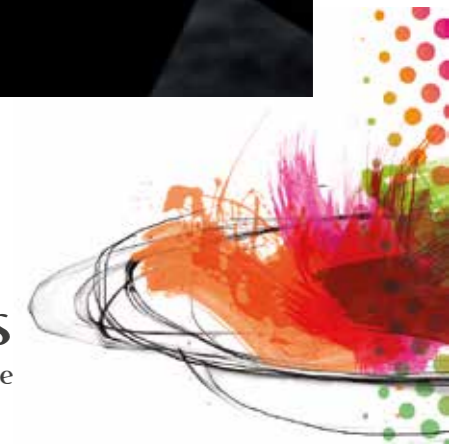
Es poco después cuando Santi Santamaría apuesta por él para su nuevo proyecto como asesor gastronómico de un Relais & Chateau en la provincia de Toledo. Se hace cargo de la apertura y puesta en marcha del hotel, gestionando su equipo desde el primer momento. En el 2007 el Restaurante Gastronómico Tierra recibió el premio a Mejor Carta de Restaurante otorgado por la Real Academia de Gastronomía Española. Su buen hacer en el Restaurante Tierra les llevó a conseguir una estrella Michelin en 2008.

Tras esta trayectoria laboral, llega a Aponiente de la mano de Angel León, donde comienza a desarrollar su trabajo en la sala. En el año 2010 el restaurante fue galardonado con su primera estrella Michelin, lo que le empujó a seguir trabajando con fuerza. Resultado del esfuerzo y dedicación obtienen en 2014 la segunda estrella Michelin.



47

Lunes
14 septiembre





48

PIA NINCI
Directora de Sala del Restaurante Messina. Marbella

Nace en Córdoba, Argentina.

Se forma en la escuela Azafrán de gastronomía en Córdoba- Argentina como cocinero profesional, para finalmente decantarse luego por el servicio en sala.

Desde el 2003 es co-propietaria y directora de sala del Restaurante Messina de Marbella.

Investigación e innovación, la nueva era de los fogones
V Congreso Gastronómico

igi
Restauración

**EL QUE NO SIRVE PARA SERVIR
NO SIRVE PARA VIVIR**

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS, toda clase de actos sociales.
CATERING, coffee break, brunch, cocktail, almuerzo o cenas de gala.
EVENTOS ESPECIALES, servicios de catering a domicilio y empresas, gestión de servicios de stand y congresos.

TALLERES de cocina para grupos y empresas, **SHOWCOOKING**, **ORGANIZACIÓN** y suministro de materiales, logística para **CURSOS** de Alta Cocina y Congresos.



www.familydifferent.com

C/ San Jacinto 96 1º G
Sevilla, 41010

Cocina Central
C/ Juan de Austria N° 39
Mairena del Aljarafe
Sevilla, 41927

M. 691034757
T/F. 954172635

Siguenos
www.gavirarestauracion.com
info@gavirarestauracion.com



ÁNGEL LEÓN – Aguachiles

Ingredientes el aguachiles

- » 400 g de maíz ecológico bonduelle o gigante verde (IMPORTANTE)
- » 30 g de cigalas o gambas
- » 1,5 g de ají peruano Guzmán
- » 3 g de cilantro
- » 8 g de ajo
- » 25 g de cebolla morada
- » 120 g de zumo de limón
- » 250 g de cubitos de hielos
- » 2 g de apio
- » 3 g de jengibre
- » 15 granos de pimienta negra
- » 1 g de xantana
- » 300 g de caldo de mejillón
- » Sal

Elaboración

Poner todos los ingredientes en la thermomix y triturar a máxima velocidad durante 4 minutos. Reservar.

Gelatina de jalapeños

- » 100 g de agua
- » 25 g de vinagre de manzana
- » 1 jalapeño rallado
- » 3 g de jalapeños encurtidos
- » 1 g de agar agar
- » ½ hoja de gelatina
- » Sal

Elaboración

Infundar el agua y el vinagre con los jalapeños. Colar y poner el agar, llevar a hervor, bajar un poco la temperatura y meter la cola de pez. Poner en recipiente y esperar a su gelificación. Cortar en cubos de 0,5 cm.

Gelatina de raifort

- » 125 g de leche
- » 50 g de nata
- » 50 g de raifort
- » Sal
- » 1 gr de agar
- » ½ cola de pez

Elaboración

Infundar la leche y la nata con el raifort. Colar y poner el agar, llevar a hervor, bajar un poco la temperatura y meter la cola de pez. Poner en recipiente y esperar a su gelificación. Cortar en cubos de 0,5 cm.

Investigación e innovación, la nueva era de los fogones

V Congreso Gastronómico

El éxito a través de la investigación del mar



Pepino

- » 1 pepino
- » 100 g de agua
- » 100 g de mirin
- » 90 g de azúcar
- » 10 g de sal

Elaboración

Pelar el pepino y quitar el centro. Meter en una bolsa de vacío junto a la mezcla anterior. Dar vacío tres veces para osmotizar. Cortar en dados de 1 cm.

En el plato

En un bol disponer 5 gelatinas de raifort, 3 de jalapeños y 5 dados de pepinos. Poner 3 brotes de cilantro y una jarra con la sopa para que la sirva el camarero que a su vez deberá poner una cucharada sopera de maíz Lyo.

Lunes
14 septiembre





V CONGRESO GASTRONÓMICO

Nuevo Palacio de Congresos de Sevilla, FIBES II

14 y 15 de septiembre de 2015

S E V I L L A

Investigación e innovación, la nueva era de los fogones.



ANDALUCÍA SABOR

INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION



www.andaluciasabor.es



Martes
15 septiembre



JULIO FERNÁNDEZ Restaurante Abantal*. Sevilla

Inició su andadura de manera casual en el sector de la hostelería. Mientras estudiaba Electrónica de Comunicaciones comenzó a trabajar como camarero y ayudante de cocina, lo que le hizo darse cuenta de su verdadera pasión por la cocina.

Tras formarse en la Escuela de Hostelería de Sevilla, Julio decidió embarcarse en un proyecto atrevido pero sensato, abrió las puertas de "Abantal". Ubicado a caballo entre la Sevilla histórica y el área más comercial de la capital andaluza, el cocinero local Julio Fernández Quintero atrajo hacia sí todos los focos al escalar, partiendo de la

discreción, hasta las máximas alturas de la cocina hispalense, con una estrella Michelin, la cual mantiene por sexto año consecutivo, y dos soles Repsol desde 2012. Comenzó a llamar la atención en 2005 cuando, gracias a una receta de pularda rellena de higaditos y arroz cremoso de trufa con espejo de comino y orégano, ganó el concurso al Mejor Cocinero Andaluz de ese año.

Además cuenta en su trayectoria con otros reconocimientos como son el Premio Chef Mílesimé y el Premio Porsche Gourmet de Covap Culinary al mejor postre (2014).

La clave de su éxito está, sin duda, en la pasión que siente por su oficio pero también en la sensatez de su propuesta creativa, una cocina andaluza contemporánea que parte de los sabores tradicionales del sur y les aplica las técnicas que ha ido aportando la nueva generación de cocineros.

Julio Fernández califica su cocina "desde dentro hacia fuera", concepto que refleja no solo la visión gastronómica desde nuestra tierra, sino también la fusión y la creatividad a la que está sujeta la gastronomía española. Siempre a la última en tendencias y fórmulas tradicionales renovadas, como la utilización de ingredientes innovadores para crear sabores nuevos, Julio Fernández es firme en propuestas que abogan por recordar siempre dónde estamos, transmitiendo los valores andaluces a través de una cocina con alma.



Investigación e innovación, la nueva era de los fogones
V Congreso Gastronómico



TALLARINES DE MANZANILLA SOBRE CREMA DE MICROALGAS, GAMBA BLANCA DE HUELVA Y ALBUR CURADO EN SAL

Ingredientes

- » 250 g de manzanilla de Sanlúcar
- » 250 g de agua
- » 2 g de sal
- » 15 g de gelatina vegetal en polvo
- » 50 g de agua
- » 20 g de fitoplancton liofilizado
- » 2 g de sal
- » 200 g de pilpil de amontillado
- » 1 kg de tomate
- » 10 g de aceite de ajo
- » 1 g de orégano
- » 5 g de sal
- » 4 uds de gamba blanca
- » 50 g de albur curado en sal
- » 10 g de piñones
- » ½ lima

Elaboración

Calentar la manzanilla y añadir la gelatina, estirar la mezcla en una placa de horno y enfriar. Cortar a modo de tallarín.

Hidratar el plancton y mezclar con el pilpil para hacer la salsa.

Poner los tomates despepitados en el horno con un poco de aceite de ajo y orégano a 90°C durante 8 horas. Cuando estén secos, triturar para conseguir una pasta de tomate.

Emplatado con la gamba, piñones, el albur curado en sal y la lima.



MAURO BARREIRO

Restaurante La Curiosidad de Mauro. Puerto Real

Joven chef que comienza a despuntar en la provincia de Cádiz. Formado en la escuela de hostelería de Cádiz en el año 2000, donde cursa cocina -repostería.

El chef dejó su ciudad natal para comenzar un gran bagaje por toda España. Mauro Barreiro se formó entre importantes fogones, entre los que se encuentra el Restaurante del Guggenheim en Bilbao de Martín Berasategui o en el catering de Ferrán Adriá, hasta llegar a alcanzar una estrella Michelin en su estancia en el restaurante Skina de Marcos Granda (Marbella).

A pesar de su proyección, el chef vuelve a Puerto Real por motivos familiares, donde decide emprender su carrera en solitario y abrir su propio restaurante al que le dio el nombre de Real210 Gastro.

En este local dividido en dos zonas, bar tapas y comedor, despliega su creatividad tanto en la elaboración como en la presentación de los platos, trabajando con productos de primera calidad.

En 2014, Mauro decide emprender una nueva etapa, y tras varias reformas del restaurante abre sus puertas con un nuevo nombre, La Curiosidad de Mauro. Da un giro de concepto y de espacio; a diferencia de Real210 Gastro, es todo abierto sin diferenciar la zona de tapas y de comedor. La Curiosidad de Mauro se instaura como un local moderno y sencillo, estilo gastrobar, donde se hace palpable la excelencia culinaria del chef.

Mauro compagina su labor de chef con colaboraciones en proyectos de la Universidad de Cádiz, a través del departamento de Tecnología de Alimentos. Además ha sido embajador gastronómico de la provincia de Cádiz a través de la Diputación de Cádiz, impartiendo Masterclass en ciudades como Londres, Estocolmo, Madrid, Ginebra, Milan, Bruselas, entre otras.



GAZPACHO DE JALAPEÑOS, CHANQUETE FRITO Y OSTIÓN HELADO

Gaspacho de jalapeños:

Ingredientes

- » 500 g de tomate verde de Conil
- » 50 g de pan
- » 20 g de ajo
- » 350 g de agua
- » 5 g de sal
- » 3 g de curry verde
- » 54 g de jalapeños
- » 80 g de agua de jalapeños
- » 5 g de vinagre de jerez
- » 3 g de goma xantana
- » 100 g de aceite suave
- » 50 g de AOVE
- » 20 g de hierbabuena escaldada
- » 20 g de hojas de albahaca escaldada
- » 20 g de hojas de cilantro escaldada

Elaboración

Elaborar como un gazpacho tradicional Triturar todo y emulsionar al final con el aceite de oliva, por último añadir la xantana.

Guacamole de algas:

Ingredientes

- » 250 g de aguacates
- » 6 g de polvo de algas
- » 50 g de zumo de lima
- » 3 g de sal
- » 70 g de tomate
- » 50 g de cebolleta

Elaboración

Picar la carne del tomate pelada y sin pepitas en dados muy pequeños. Picar la cebolleta muy fina. Mezclar todo hasta hacer una pasta fina

Falso chanquete frito:

Ingredientes

- » 50 g de pez plata
- » 30 g de fécula de patata
- » 2 g de sal

Elaboración

Al momento del pase, freír en aceite de oliva el pez plata pasado por la fécula de patata.

Ecurrir en papel absorbente y poner punto de sal

Migas de pan de pimientos:

Ingredientes

- » 100 g de pan de pimientos

Elaboración

Triturar y secar hasta que estén crujientes.

Ostión helado:

Ingredientes

- » 12 ostiones

Elaboración

Sacar el ostión de la concha, y reservar el agua. Introducir en recipiente de pacojet y congelar.

Pasar por pacojet al momento del pase.



Otros ingredientes

- » Huevas de pez volador
- » Brotes de albahaca

Montaje

En el fondo del plato colocar cinco puntos de guacamole y sobre éstos las migas. Añadir unos chanquetes fritos y las huevas de pez volador.

Terminar con una quenelle de sorbete de ostión y los brotes de albahaca.

Servir el gazpacho frío en mesa.



Investigación e innovación, la nueva era de los fogones
V Congreso Gastronómico



Yellow - Pink - White - Platinum - Brasil - Colombia - Kenya

FORMACION BARISTA

Javier Herмосilla

Mejor Latte art Andalucía

La Cápsula Perfecta



C/ Virgen de la Victoria N- 12 Tln. 954.047.506 - SEVILLA - www.goldencoffee.es

PACO MORALES – Cordero cocido en arena del desierto, falafel de guisantes y alcaravea

Ingredientes para 10 personas

Para la cocción del cordero:

Ingredientes

- » 4 kg de paletilla de cordero lechal
- » 20 dl de aceite de oliva
- » C.s de sal
- » 80 uds de hojas de capuchina

Elaboración

Deshuesar el cordero y ponerlo a punto de sal y enrollarlo.
Escaldar las hojas de capuchina y enrollar el cordero.
Precalentar el baño de arenas a 80°C
Cocinar el cordero durante 4 horas, 2 horas por cada lado.

Para el falafel: (5 g/4ud/pax):

Ingredientes

- » 400 g de garbanzo
- » 200 g de cebolla
- » 8 g de cilantro
- » 14 g de perejil
- » 7 g de sal
- » 144 g de harina de garbanzo
- » Bicarbonato sódico
- » 50 g de tomate
- » 25 g de cebolla fresca
- » 8 g de pimienta negra

Elaboración

Poner en remojo 24h. los garbanzos en agua fuera de la nevera, en un sitio fresco.
Escaldar los garbanzos con agua, sal fina y bicarbonato.
Ecurrir y poner los ingredientes en fuego a cocer suave durante 30 min.
Enfriar fuera de nevera con su propio calor, importante que nunca supere el hervor suave.
Triturar todos los ingredientes juntos, hasta conseguir una masa.
Bolear bolas de 5g y congelarlas.

Para la cal de yogurt: (5 g/4ud/pax):

Ingredientes

- » 200 g de yogurt natural

Investigación e innovación, la nueva era de los fogones

V Congreso Gastronómico

Elaboración

Extender sobre una bandeja de deshidratadora el yogurt natural
Deshidratar a 65°C durante dos horas aproximadamente.
Romper en trozos grandes.



Para el fondo oscuro:

Ingredientes

- » 5 kg de huesos de rodilla de ternera
- » 5 kg de falda de ternera
- » 1 kg de zanahoria
- » 1 kg de cebolla
- » 1 kg de puerro
- » 1 l de vino tinto crianza
- » 30 l de agua mineral

Elaboración

En un horno precalentado a 200°C, tostar en tandas primero la rodilla, seguido la falda de ternera cortada en trozos grandes y por último la verdura pelada y cortada en trozos grandes.
Reducir el vino tinto hasta conseguir una textura de caramelo.
Introducir todos los ingredientes en una marmita de 30 l
Levantar el hervor y bajar el fuego para que siga cocinando muy poco a poco durante 5 horas aproximadamente.

Ir desespumando cada 20 minutos. Pasado este tiempo colar por chino fino sin presionar. Reservar en cámara.

Al día siguiente, reducir a más de la mitad hasta que quede un fondo con consistencia.

Probar el punto de sal y porcionar en probetas. Reservar.

Para los guisantes:

Ingredientes

- » 200 g de guisantes de llavanera

Elaboración

Coger un cazo a calentar.

Una vez hierva, meter los guisantes y escaldarlos durante unos 5 segundos.

Enfriar con agua e hielo.

Reservar.



Para el puré de ajo: Ingredientes

- » 8 uds de cabeza de ajos
- » 2 l de aceite de oliva

Elaboración

Confitar las cabezas de ajo partidas a la mitad en aceite de oliva hasta que estén totalmente cocidas y hayan tomado un color ligeramente dorado.

Retirar la carne de cada ajo y pasarla con una cuchara por un colador fino para obtener un puré fino. Pasar a una manga y reservar en nevera.

Reservar el aceite de ajo para otras elaboraciones.

Para terminar: Ingredientes

- » 100 uds de cogollos de alcine

Elaboración

Seleccionar y desechar los cogollos mustias o dañadas.

Reservar entre papeles húmedos hasta su uso.

Acabado y presentación

Regenar el cordero durante 6 min en baño de arenas.

Cortar el cordero en rodadas de 1'5 cm. de grosor.

Colocar el cordero previamente cortado en sartén e ir glaseando con el fondo oscuro.

Freír el falafel y secar.

Poner cuatro puntos de puré de ajo haciendo un triángulo y uno en el centro, encima de cada punto pondremos las bolas de falafel y tres lágrimas de yoghurt. Repartir 20 g de guisantes por el plato y cortar con aceite de argán.

Colocar los tres trozos de cordero glaseado en los huecos del triángulo y 4 uds de cal de yoghurt.

Y por último poner 7 uds de cogollos de alcine.



Consejo Regulador
Denominación de Origen
Montes de Granada


Aceite de Oliva
Virgen Extra

San Sebastián, S. Coop. And. • Ntra. Sra. de los Remedios de Campotéjar, S. Coop. And. • Ntra. Sra. del Pilar, S. Coop. And. • San Isidro de Delfontes, S. Coop. And.
Varilla, S. Coop. And. • Agro-Olivarera Ntra. Sra. de la Soledad, S. Coop. And. • Ntra. Sra. de los Remedios de Iznalloz, S. Coop. And.
Virgen de la Cabeza de Montejicar, S. Coop. And. • Campopineda, S. L.

C.R.D.O.P. Montes de Granada

C/ Madrid, 101,2ª Planta - Benalúa de las Villas (Granada) • Tfno.: +34 958 407 083 - +34 627 044 029
www.domontesdegranada.com • <https://www.facebook.com/MontesdeGranada>



JUAN CARLOS TRUJILLO

Restaurante Canela en Rama. Linares

El chef Juan Carlos Trujillo (Linares, 1982) comienza sus estudios relacionados con la cocina en el año 2000 graduándose como técnico Superior en Restauración y posteriormente cursando el ciclo superior de cocina en la Escuela de Hostelería de Baeza “La Laguna”.

Pronto inició su andadura profesional ostentando puestos de alta responsabilidad en diferentes restaurantes de gran reconocimiento, entre los cuales se encuentra el Restaurante Las Rejas*, Envero (4 tenedores), La Huerta o Cantina La Estación.



Fue en 2008 cuando abre las puertas de su Restaurante “Canela en Rama” en Linares, un concepto de restaurante muy personal del chef linarense y un lugar donde se respira un Aire Andaluz renovado y actual. Desde entonces el restaurante ha recibido reconocimientos como la inclusión en Guía Repsol 2010 y en Guía Michelin (Bib Gourmand).

Su imparable evolución le ha llevado a ser Bandera de Andalucía por la Provincia de Jaén 2012, nominado a Restaurante Revelación 2013 en Madrid Fusión y Ganador del Concurso Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra en Madrid Fusión 2014.

PRESA IBÉRICA LACADA CON MIEL DE CAÑA, AJO NEGRO Y HOJAS



Ingredientes 4 pax

- » 240 g de presa ibérica
- » 3 c.s de miel de caña
- » Zumo de una lima
- » 20 cl de caldo oscuro de pollo
- » 6 uds de ajos negros
- » Ensalada de micro-vegetales
- » Cantidad suficiente de sal
- » Cantidad suficiente de AOVE

Para el lacado de miel de caña:

Elaboración

Triturar 2 ajos negros junto con el caldo de pollo, colar y poner a punto de sal

Poner en un cazo la miel de caña junto con el zumo de lima y reducir a tres cuartos. Añadir el jugo de pollo y ajo negro y reducir el conjunto a la mitad.

Para la presa:

Elaboración

Marcar la presa a la parrilla por todas sus caras. Introducir en una bolsa de vacío junto con aceite de oliva y sal. Sumergir al baño maría 30 minutos a 65°C.

Paso final:

Cortar la presa en cuatro trozos regulares, poner en el cazo e ir bañando con el lacado poco a poco, hasta obtener una fina película.

Montaje

En un plato llano disponer una cucharada del jugo de miel de caña, sobre ésta la presa y terminar con una ensaladita de micro-vegetales aliñada y un ajo negro.

JUAN ANDRÉS MORILLA

Restaurante El Claustro. Granada

El chef Juan Andrés Morilla (Sevilla, 1980), andaluz en su máxima expresión, claro exponente de que el 'ayer es un ingrediente básico para cocinar el 'mañana', el primer chef de Andalucía que ha representado a su país en el Mundial de Cocineros Bocuse d'Or, el Mejor Cocinero de España 2009 y uno de los cien jóvenes líderes del futuro – según la revista Capital, esconde bajo la sartén una filosofía muy particular y noble de la gastronomía. Las técnicas sofisticadas y vanguardistas que juegan a hacer magia entre los fogones y ante la vista son importantes. Pero el modernismo de nada sirve y a nada sabe sin la materia prima.

Y en este sentido, el chef Juan Andrés Morilla cimenta su creatividad e innovación en los productos de su tierra.

El esfuerzo, la constancia y la capacidad de mejora son sinónimos de éxito. Así lo demuestra la trayectoria profesional de Juan Andrés Morilla, que antes de cumplir los 30 años ya había obtenido la recompensa del trabajo bien hecho, pero también valorado con premios como Campo Verde, Daily Tourist o el reconocimiento del primer chef andaluz que representa a España en el Bocuse d'Or edición internacional, obteniendo el premio al mejor diseño de candidatura.



El AOVE mucho más que un ingrediente base

CARPACCIO DE QUISQUILLA DE MOTRIL CON ENCURTIDOS Y HELADO DE ACEITE DE OLIVA

Para el carpaccio de quisquillas:

Ingredientes

- » 1 kg de quisquillas de Motril
- » Sal
- » Shishimi tougarashi

Elaboración

Pelar las quisquillas e introducir en una bolsa de vacío de 10 en 10. Con una espalmadera, golpear para crear el carpaccio. Dar forma rectangular y congelar. A la hora del pase, sacar de la bolsa y poner en el plato. Descongelar en 2 minutos debido a la finura del carpaccio.

Para el helado de aceite de oliva:

Ingredientes

- » 400 g de AOVE
- » 200 g de leche entera
- » 170 g de nata 35%
- » 120 g de azúcar
- » 60 g de azúcar invertido
- » 30 g de leche en polvo
- » 20 g de almidón de maíz

Elaboración

Mezclar en seco el almidón, la leche en polvo y el azúcar. Mezclar la nata con la leche y añadir a la mezcla anterior. Añadir la glucosa líquida e incorporar el aceite de oliva y mezclar bien. Llevar al fuego removiendo constantemente hasta alcanzar los 90°C. Para pasteurizar. Pasar por un chino y verter en un cuenco. Dejar reposar durante 10 minutos removiendo de vez en cuando para que enfríe un poco. Reposar en nevera 8 horas hasta que alcance los 3°C y pasar por la heladora.

Para el pepinillo:

Ingredientes

- » 200 g de pulpa aceituna verde
- » 250 g de agua mineral
- » 3 g de sal
- » 5 g de kappa

Elaboración

Triturar la pulpa de aceituna verde con el agua y la sal en una termomix durante un par de minutos. Pasar por el chino fino y añadir la goma kappa en un cazo. Llevar a ebullición y verter en los moldes. Dejar cuajar y desmoldar

Para el caviar de pimiento verde:

Ingredientes

- » 1,8 g de alginato
- » 1,3 g de citras
- » 500 g de pimiento verde licuado
- » Baño de calcio: 5g de calcio por 500 g de agua mineral

Elaboración

Licuar el pimiento verde y colocar por el chino fino. Añadir el alginato y el citras y batir en la termomix hasta que esté homogéneo. Acto seguido, sacar el aire con la ayuda de la envasadora de vacío y meter en jeringuilla.

Por otro lado, preparar el baño de calcio. Para hacer el caviar lo único que hay que hacer es verter pequeñas gotas de la mezcla de pimiento sobre el baño de calcio. Sacar con un colador y limpiar con agua limpia. Mantener en cámara con aceite de girasol



Para el lima manitol:

Ingredientes

- » Limas en gajos
- » Manitol

Elaboración

Sacar gajos de lima y congelarlos con un palillo de dientes. Por otro lado calentar el manitol y pasar el gajo por este para obtener una costra a su alrededor.

Para la esfera de pepino:

Ingredientes

- » 500 g de zumo de pepino (500 g agua, 160 g pepino con piel)
- » 2 g de xantana
- » 5 g de gluco
- » 3 g de sal
- » Baño de alginato: 1 l de agua, 8 g de alginato

Elaboración

Mezclar el zumo de pepino con la xantana, el gluco y la sal, con la ayuda de una turmix. Extraer el aire con la ayuda de la envasadora de vacío. Hacer esferas en el baño de alginato.

Para el gel de gyn-tonic:

Ingredientes

- » 600 g de ginebra wint
- » 400 g de tónica Indi
- » 7 g de xantana

Elaboración

Mezclar todos los ingredientes con la ayuda de una turmix. Extraer con la ayuda de una envasadora de vacío.



Para la presentación:

Ingredientes

- » Alcaparras
- » Brotes de rúcula
- » Sal en escamas

Acabado y montaje

En un plato transparente colocar el carpaccio. Sobre éste bañar completamente de gel de gyn-tonic y esparcir un poco de shishimi de sal en escamas. Sobre el carpaccio, colocar unos pepinillos, unas esferas de pepino, un poco de caviar de pimiento, las rocas de lima manitol Y terminar poniendo unas alcaparras y unos brotes de rúcula. Finalmente, poner tres quenelles del helado de aceite de oliva.



SERGI AROLA

Sergi Arola Restaurante**. Madrid

Nació en Barcelona y se crió en Olesa de Montserrat. Su aversión a la comida fue la que le llevó desde pequeño a preparar “sus propias recetas” modificando recetarios caseros.

En los años ochenta decidió estudiar cocina y ante su necesidad de pagarse los estudios, empezó a trabajar en pequeños restaurantes hasta incorporarse en la plantilla del Traiteur “Bernia”. Pasados tres años, entró a trabajar en L’Aram, un pequeño restaurante en la calle Aragón de Barcelona, donde se empapó de cocina creativa y de vanguardia culinaria.

Su pasión por la cocina le llevó a formar un grupo multidisciplinario con cocineros, escultores, pintores, etc... llamado “Joves amants de la cuina”, un primer intento de crear un movimiento “serio” en gastronomía moderna española.

En 1994 entró a formar parte del equipo del Talaia Mar, restaurante de Ferran Adrià en Barcelona. Es aquí donde entra en contacto con Ferran, quien le invita a trabajar estrechamente con él en su taller de creatividad. Fue durante estas tardes, que Ferran le dio sus consejos y le enseñó la capacidad de análisis, disciplina y autocrítica necesaria para desarrollar de un modo coherente una gastronomía de vanguardia.

Después de trabajar hasta el año 97 en el Bulli, Emilio Salaberry y Juan Uriarte le ofrecieron hacerse cargo de un pequeño restaurante en la calle Dr. Fleming de Madrid: La Broche, un local de larga tradición como restaurante de barrio. Un año después, les otorgan la primera estrella Michelin y deciden cambiar de local; es en el año 2000 cuando inauguran su nuevo restaurante en los bajos del hotel Miguel Ángel

A partir de la edición del año 2000 y de manera ininterrumpida hasta el año 2007, obtienen y mantienen dos estrellas en la Guía Michelin, siendo el primer restaurante ubicado en un hotel en obtener esa calificación.

En Marzo del 2004, inauguró un concepto más casual pero igualmente gastronómico en el hotel Ritz Carlton “Arts” de Barcelona.

A partir de trabajar una carta de tapas, cocktails, copas, música, etc... un concepto 100% mediterráneo, el Restaurante Arola se ha consolidado como una referencia social y gastronómica y considerado el éxito de público y crítica, lo que le lleva en el 2008 a inaugurar en otro Ritz Carlton: Penha Longa.

Entre 2007 inauguró un concepto Healthy, sencillo y asequible en Roses a partir de tostadas y cosas para picotear, el Vicoool y en 2008 inauguró en Madrid “Sergi Arola-Gastro”, el cual obtuvo en 2009 dos estrellas Michelin.

Investigación e innovación, la nueva era de los fogones

V Congreso Gastronómico

Innovación en la exportación de la tapa como formato culinario

TORTITA DE CAMARONES

Para los camarones:

Ingredientes

- » 100 g de camarones
- » 100 g de aceite de girasol
- » 2 l de agua
- » C.s de sal

Elaboración

Escaldar los camarones 2 segundos en agua hirviendo y al momento sacar en agua fría con hielo.

Colar y secar bien entre papeles.

Freír los camarones en aceite fuerte, sacar y salar.

Reservar en seco.

Para la tortita:

Ingredientes

- » 1 paquete de pasta philo
- » 100 g de aceite de girasol
- » 40 g de perejil seco
- » 5 g de ajo en polvo
- » 1 huevo
- » c.s de ali oli
- » c.s de sal

Elaboración

Cortar la pasta philo en círculo de 4cm de diámetro y pintar con el aceite, el perejil y el ajo.

Poner en el cono de metal para dar forma y calentar al horno a 185° durante 4 minutos.



Dejar enfriar y desmoldar.

Con la sartén fuera de fuego, poner un punto de aceite de oliva y añadir el huevo con el punto de alioli y mezclar bien rápido.

Sacar del fuego y dejar enfriar.

Acabado y presentación

Poner el huevo en el interior del cono y encima el camarón con las cabezas para arriba saliendo del cono.





XANTY ELÍAS - Caballa en adobo y pistacho

Para la caballa:

Ingredientes

- » 6 lomos caballa medianas sin espina central
- » 12 g de vinagre viejo Condado de Huelva
- » 10 g de sal de Isla Cristina
- » 8 g de vinagre de arroz
- » 4 g de azúcar
- » Bolsa de vacío

Elaboración

Para comenzar debemos quitar las espinas centrales con una pinza y dejar muy limpio el lomo. Ponerlos sobre un papel o paño humedecido en 50% agua, 50% vinagre suave de vino, durante 6 minutos. Limpiar la tela sin retirar la pigmentación de la caballa.

Mezclar todos los ingredientes y acompañar el lomo de caballa en una bolsa de vacío durante 7 minutos en frío, después quitar de la bolsa y escurrir. Cortar en 4 lomos.

Elaboración

Triturar todo en thermomix 40 segundos y pasar por superbag fina. Pasar por vacío para quitar el aire en un bol sin llegar a envasar. Pasar a manga.

Emulsión de pistacho:

Ingredientes

- » 120 g de pasta de pistacho
- » 30 g de leche doble
- » 30 g de azúcar
- » 5 g de sal
- » 1 g de jengibre en polvo

Gel Adobo:

Ingredientes

- » 100 g de vinagre viejo del condado de uva zalema
- » 20 g de pimentón dulce
- » 10 g de pimentón picante
- » 10 g de orégano
- » 10 g de tomillo limonero
- » 10 g de sal de Isla Cristina
- » 5 g de comino molido
- » 5 g de ajo fresco
- » 70 g de agua

Investigación e innovación, la nueva era de los fogones

V Congreso Gastronómico



Elaboración

Templar la leche al fuego a unos 80 grados, añadir los demás ingredientes y mover con espátula hasta enfriar un pasar por malla para dejar muy fino.

Crujiente de Garbanzo:

Ingredientes

- » 100 g de agua
- » 145 g de harina de garbanzo
- » 12 g de sal
- » 20 g de aceite
- » 5 g de tinta de choco

Elaboración

Mezclar todo con barilla y dejar caer sobre aceite muy caliente, con gotitas desde un biberón, recoger con una espumadera y dejar enfriar.

Montaje

Sobre el lomo de caballa marinado, poner un punto de gel, otro punto de pistacho, sal maldon, el crujiente y terminar con un brote de rábano picante. Servir en el dorso de la mano.

Martes
15 septiembre



DANI GARCÍA - Lubina frita a la pimienta negra.

Ingredientes para 4 personas

Para el teriyaki balsámico: Ingredientes

- » 250 g de vinagre balsámico
- » 100 g de jugo de pollo
- » 50 g de soja
- » 50 g de mirim
- » 50 gr de azúcar
- » C.s de maizena express

Elaboración

Poner el balsámico a reducir en una olla al fuego hasta que reduzca a la tercera parte (85g).

Poner en la olla al fuego el jugo de pollo, el mirim, la soja y el azúcar. Dejar hervir durante 5 minutos.

Mezclar el vinagre reducido y el jugo de pollo. Hervir y ligar con la maizena hasta que adquiera el punto deseado.

Reservar.

Para el racionado y cortado de la lubina:

Ingredientes

- » 1 lomo de lubina, curado en salmuera durante 17 minutos a un 10%.

Elaboración

Cortar la lubina en trozos de 50 g

Darle cortes en forma de cuadrado, a lo largo y a lo ancho.

Reservar.



74



75

Otros ingredientes:

- » Aceite de girasol
- » Pimienta negra
- » Clara de huevo
- » Maizena

Acabado y presentación

Calentar el aceite a 180° y reservar.

Poner a punto el teriyaki balsámico y reservar.

Con la ayuda de un pincel, pintar la lubina con clara de huevo, después echar pimienta sin escatimar. Con la ayuda de otro pincel pintar con maizena.

Freír la lubina metiéndola doblada en el aceite para ayudarla a que se rice. Freír por espacio de 25 segundos.

Pintar el plato con el teriyaki y colocar la lubina frita encima.



Moderadores



ANTONIO COLSA

Director regional de Grupo Miquel y Miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo. Considera que la mayor aportación de un académico a la gastronomía es ir a comer a sus restaurantes, bares, etc e intenta cumplir con ese objetivo.
@elquillodecadiz



FERNANDO HUIDOBRO

Abogado ejerciente como socio y presidente de la firma Iberia Abogados y Asesores Tributarios. Fundador y actual presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.
Colabora de forma permanente con los cocineros Dani García, Ángel León y Paco Morales.

Investigador del Instituto de Agricultura Sostenible de Córdoba.
Representante nacional de Brassicas en el ECP/GR (European Cooperative Programme/Genetic Resources) donde ha participado activamente en reuniones y proyectos.

ANTONIO DE HARO



Creador y presidente de GASTROARTE y miembro de la Comisión de Etnología del Consejo Andaluz del Patrimonio Histórico y del comité científico del Equipo Nacional de Cocina.
Premio “Enrique Mapelli” a la Mejor Crítica Nacional de la Cocina Andaluza por la Academia Gastronómica de Málaga.

FERNANDO RUEDA



BERTA DEL BARRIO

Asesora, formadora y empresaria gastronómica.
Socia en Khaki Campbell Restaurante y en All About Food Mag/ All About Food Lab, magazine digital relacionado con la gastronomía, restauración, productores e industria alimentaria.



JULIO MORENO

Miembro de la Junta Rectora de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.
Gerente durante 11 años de Extenda, la Agencia Andaluza de Promoción Exterior y Consejero de Turismo en la Embajada de España en Buenos Aires, con jurisdicción en Argentina, Bolivia, Chile, Ecuador, Perú, Paraguay y Uruguay.

Periodista y fundadora del Club Gastronómico Kilómetro Cero.
Colabora con medios nacionales y extranjeros (radio, televisión y prensa) en espacios dedicados a la gastronomía. Actualmente dirige el suplemento de gastronomía de Diario SUR, Málaga en la Mesa.
Autora de dos libros de recetas.

ESPERANZA PELÁEZ



Licenciada en ciencias de la comunicación en la especialidad de periodismo. En la actualidad desempeña su labor profesional como gerente de la asociación de cocineros Eurotoques en España desde el año 2001.

MAYRE MODREGO





PABLO AMATE

Miembro Real Academia Española de Gastronomía. Periodista colegiado nacional e internacionalmente. Crítico gastronómico en Diario IDEAL Grupo Vocento, en todas sus ediciones. Colaborador en Gente Viajera” programa nacional de Onda Cero. Premio Nacional de Gastronomía “Mejor Labor Periodística”.

Miembro de la Junta Rectora de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo. Formadora homologada del Vino de Jerez. Colabora en diversos diarios gastronómicos, en la serie “Un País para comérselo” y es autora de la Guía de Vinos El Economista.

PAZ IVISON



PEPE MONFORTE

Editor de la página “Cosas de comé” dedicada a la gastronomía y los vinos de la provincia de Cádiz. Premio anual de gastronomía del Grupo Gastronómico Gaditano y Premio al Mejor Crítico Gastronómico del Año en Andalucía otorgado por Fecoan en 2013.

Docente y reconocido cocinero, realiza diariamente un espacio gastronómico a nivel nacional y otro semanal igualmente para toda España, a través de la Cadena COPE. Cuenta con su propio espacio televisivo en Canal Sur donde realiza la sesión de Cocina Terapéutica, dentro del programa semanal Salud al Día.

PEPE ONETO



PILAR MARTÍN

Periodista apasionada por la gastronomía. Editora del blog, “Una cafetera en la Rusia comunista”, donde entrevista a profesionales del mundo de la cocina y el vino. Miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.

V CONGRESO GASTRONÓMICO

Nuevo Palacio de Congresos de Sevilla, FIBES II
14 y 15 de septiembre de 2015
S E V I L L A

Investigación e innovación, la nueva era de los fogones.



ANDALUCÍA
SABOR
INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION





80



RAFA BELLIDO

Sumiller invitado

Titulado en el Wines & Spirit Education Trust (Londres) y con su Master Sumiller de los EEUU, este joven pero sobradamente preparado madrileño de nacimiento, pero sevillano de adopción, ha sido considerado el Mejor Sumiller del mundo después de pasar airoso por varios concursos a nivel internacional

Rafa Bellido ha trabajado para los mejores cocineros del mundo como Ferran Adrià o Marco Pierre White. Es Presidente y miembro fundador de la Asociación de Sumilleres de Sevilla, Presidente de la Federación de Asociaciones de Sumilleres de Andalucía y miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.

Además, Rafa Bellido escribe sobre su pasión, los vinos, para revistas especializadas a nivel internacional y regenta su propio negocio "La Mojigata", un gastrobar situado en pleno centro de Sevilla que cuenta con una espectacular carta de vinos con más de 300 referencias.

Investigación e innovación, la nueva era de los fogones

V Congreso Gastronómico

PEPE FERRER

Periodista gastronómico

José Ferrer Morató es periodista y fotógrafo desde hace más de 30 años. Durante este tiempo ha trabajado en el Diario de Cádiz, Diario 16 y El Mundo. Ha publicado también sus trabajos en Viajar, Club de Gourmets, Cocina Futuro, The Times, Yo Dona, Tiempo y Fuera de Serie. Es colaborador semanal del programa "Tierra de Vinos" de RAI Canal Sur.

En los últimos 12 años se encarga de la información de vinos y gastronomía en las ediciones andaluzas de El Mundo. Ha presentado ponencias y moderado intervenciones en los últimos congresos gastronómicos de Andalucía Sabor, San Sebastián Gastronómika y Salón del Gourmet. Es formador homologado del Consejo Regulador del Vino de Jerez.

En el Salón del Gourmet 2011 presentó un nuevo sistema de cata maridada denominado "Al filo de lo imposible". Desde entonces ha dirigido con esta metodología numerosas catas de vinos de Jerez y de cervezas por toda España.

En 2015 ha sido nombrado embajador de los vinos de Jerez.

Edita la web www.vinosdeandalucia.com y el blog www.ferrerteria.com



81





V CONGRESO GASTRONÓMICO

Nuevo Palacio de Congresos de Sevilla, FIBES II

14 y 15 de septiembre de 2015

S E V I L L A

Investigación e innovación, la nueva era de los fogones.



ANDALUCÍA SABOR

INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION



www.andaluciasabor.es



DAVID GAVIRA Chef Ejecutivo

David Gavira es la cabeza motor del equipo de Gavira Restauración. Orgulloso de pertenecer a su tierra, se formó en la Escuela de Hostelería de la Taberna del Alabardero y se profesionalizó y enriqueció en el arte de servir la mesa participando en referentes internacionales de restauración. Perteneciendo al grupo Meliá France et Belgium con sede en París, haciendo training por los diferentes hoteles de París y Bruselas, anteriormente formó equipo de la cocina de Francis García en su Restaurante “Le Chapon Fin” en Burdeos con una estrella Michelin, a nivel nacional en el Hotel Palafox 5 estrellas de Zaragoza, perteneciente al grupo Paradis, y en la cocina tradicional y marinera de “Casa Bigote” en Bajo de Guía (Sanlúcar de Barrameda).

Una trayectoria profesional marcada por la calidad y el gusto por las cosas bien hechas, características que se han convertido en el emblema de su trabajo y de su empresa.

Estas experiencias hicieron posible que a la vuelta a su ciudad natal, creara Gavira Restauración. Un proyecto gastronómico que combina tradición e innovación de manera muy personal Gavira Restauración, empresa que se caracteriza por la exquisita calidad de sus servicios.

Ha participado en numerosos eventos como chef ejecutivo tales como el Concurso Mejor Cocinero Novel del Año, el Día de Andalucía en Madrid Fusión, coordinando diez equipos de cocineros en un almuerzo para 1000 personas, al igual que la cena de gala del día de Andalucía de Expo Zaragoza junto a Dani García, Ángel León, Kisko García y Willy Moya.

Martes
15 septiembre



