

V PREMIO INTERNACIONAL DE COCINA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "JAÉN, PARAÍSO INTERIOR"

El "Perfume" ganador de Ilario Vincinguerra



Cada año crece el prestigio y el peso internacional del Premio de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, Paraíso Interior". En esta quinta edición, han sido un total de 102 las inscripciones recibidas por la Organización, correspondientes a otros tantos chefs de 9 países, aunque sólo fueron 10 los finalistas seleccionados, de cinco nacionalidades distintas. Todos ellos tuvieron que preparar sus recetas en directo, para la posterior degustación de un jurado presidido por Quique Dacosta. La victoria fue para Ilario Vincinguerra, cocinero del restaurante 'Antica Trattoria Monte Costone' de la ciudad italiana Galliate Lombardo, gracias un

tartar de gambas aromatizado con limón, aceite y flores, y peculiarmente acompañado de un gin tonic. Esta sugerente y perfumada propuesta le reportó el generoso premio de 18.000 euros. Este concurso, que se celebra en el seno del donostiarra congreso anual Lo Mejor de la Gastronomía, patrocinado por la Diputación Provincial de Jaén y la Junta de Andalucía, nació con el objetivo de difundir y promover el papel esencial del aceite de oliva virgen extra en la alta cocina, objetivo sobradamente cumplido a juzgar por el interés despertado en el plano internacional y el alto nivel cualitativo de las recetas presentadas.



ingredientes (4 personas)

- 4 u esferas transparentes y sus bases
- 4 u pajitas
- 12 u gambas rojas de mazara del Vallo
- 2 u bolsitas de tinta de sepia
- 4 u limones de Sorrento de cultivo ecológico
- 4 u flores comestibles
- 1 u lima
- 50 g azúcar
- 200 g hielo picado
- 20 g agar-agar
- 500 cl aceite de oliva virgen extra
- 200 cl ginebra Hendrix
- 2 u tónicas
- Sal aromatizada
- Sal hawaiana

elaboración

Exprimir el zumo de los limones, añadir una cucharadita de azúcar y otra de agar-agar, llevar a ebullición y dejar enfriar en la cámara dentro de un recipiente. Seguir el mismo procedimiento, sin añadir el azúcar, con la tinta de sepia.

Pelar las gambas y picarlas para hacer un tartar.

Mezclar en una jarra el hielo picado, la tónica y la ginebra, salpicar el conjunto con la piel de lima, remover bien y verter el Gin Tonic en las bases de las esferas.

Disponer en el centro de cada esfera el tartar de gambas y sazonar con las dos sales, daditos de las gelatinas elaboradas con los limones ecológicos y la tinta de sepia, abundante aceite de oliva virgen y flores comestibles. Cerrar las esferas y colocarlas encima de su base.

Servir en un plato plano con una pajita al lado. Explicar al comensal que deberá abrir la esfera, oler los aromas que desprende, volver a cerrarla y sacudirla para amalgamar los ingredientes. Finalmente, beber el Gin-Tonic con la pajita.