LOCAL | Denominación de Origen

El tercer concurso de cocina en vivo alcanza altas cotas de calidad y originalidad

Nueve cocineros de distintos puntos de la geografía española han tomado parte en la fase final

Rafael Cobo Calmaestra
Miércoles 12 de febrero de 2014 - 21:21



Rafael Lora Sánchez, con la receta *Ajo-Aceite…un clásico*, ha sido el ganador de la tercera edición del concurso nacional de cocina en vivo organizado por la Asociación para el Desarrollo de la Comarca de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, cuya fase final se ha celebrado hoy miércoles.

Desde primeras horas de la mañana, los nueve cocineros que optaban a los distintos premios puestos en liza (1.550 euros en metálico y lotes de aceite), comenzaron a elaborar sus recetas, algunas de ellas exquisitas desde su misma definición, como pudo comprobar el directo el numeroso público que a lo largo de la jornada se acercó hasta el Pabellón de las Artes y embriagarse con los olores procedentes de las tres cocinas que se instalaron para la ocasión en la sede del distintivo de calidad prieguense. En ellas, los participantes disponían de 150 minutos para la elaboración in situ de su receta, que posteriormente era degustado por un jurado que valoró conceptos como la originalidad, el sabor, la presentación, la adaptación del plato para su inclusión en la carta de un restaurante y, por supuesto, la presencia del aceite de oliva virgen extra producido en la comarca.
Tras casi diez horas de concurso, el jurado, compuesto por los cocineros Sergio Fernández Guerrero, Raúl Resino Olivares; los periodistas Marga Reig y Enrique del Río Velasco; el empresario cordobés y presidente adjunto de Hostecor, Rafael Jesús Carrillo Rodríguez; María Isabel Aguilera Campaña, autora del blog “La cocina de Morenisa” y ganadora de varios concursos de cocina; así como la alcaldesa de Priego y presidenta de la Asociación para el Desarrollo de la Comarca de la D.O.P. Priego de Córdoba María Luisa Ceballos Casas, emitieron su veredicto después de probar los 9 platos elaborados por los participantes.

Así, el primer premio de este tercer concurso de cocina en vivo, dotado con 750 euros en metálico, ha recaído en Rafael Lora Sánchez, de Sevilla, con una receta de esturión a baja temperatura en aceite de oliva virgen extra de la D.O. Priego de Córdoba con aromas de la Vega del Guadalquivir sobre emulsión de ajo-aceite y sus brotes, que su autor denominó *Ajo-Aceite… un clásico*.
El segundo premio ha recaído en Íñigo Almenara López de Arona, de Tenerife, con la receta *Al Andalus* (pichón, alcachofas en aceite de oliva virgen extra DO Priego de Córdoba y migas de pan y almendras), mientras que el tercer premio fue para Sergio Fernández Canteli, de Lieres (Asturias), con una receta de calabacín relleno de txangurro con lascas de bacalao y pil pil de pitu de Caleya.
Han completado la nómina de participantes Roberto Santos Jiménez de Plasencia (Cáceres), Alfons Llorente Massó de Cardedeu (Barcelona), Daniel García Peinado de Torremolinos (Málaga), Ignacio Garbayo Perojo de Madrid, Miguel Borreguero San Pedro de Comillas (Cantabria), y Juan José Ruiz Álvarez de Córdoba.