priego digital

LOCAL | Gastronomía

Raúl Resino, con una original receta, se alza con el primer premio del segundo concurso de cocina en vivo

El prieguense Antonio Delgado Varo ha sido uno de los nueve participantes en la fase final

Rafael Cobo Calmaestra
Miércoles 16 de noviembre de 2011 - 20:32

Nueve cocineros procedentes de distintos puntos de la geografía española han tomado parte hoy miércoles en la segunda edición del Concurso de Cocina en Vivo, organizado por la Asociación para el Desarrollo de la Comarca de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba a través del proyecto Turismo y Aceite.

El Pabellón de las Artes, sede del distintivo de calidad prieguense, acogía desde primeras horas de la mañana el desarrollo del concurso, en el que los participante disponían de 150 minutos para la elaboración in situ de su plato, 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.

Así, durante toda la jornada, el recinto en el que tenía lugar el concurso se fue poblando con los olores y sabores de manjares con nombres tan sugerentes como la merluza a la plancha sobre parmentinar de lechuga de mar y sus cocochas; el membrillo con queso de oveja, torta de aceite salada y confitura de aceitunas verdetes; el solomillo de ciervo confitado al tomillo sobre lecho de migas y cúpula de aceite de oliva; la lubina salvaje en aceite de la D.O. P. Priego de Córdoba, con aromas del mediterráneo sobre puré de raíz de perejil; la cigala acompañada de sabores de la huerta, almendra y polvo crujiente de panceta ibérica; los raviolis de falsa ricota de aceite con suero de tomate ahumado; o uno de los platos que, por su definición, más llamó la atención al público que ha seguido el desarrollo del concurso, el denominado por su creador AD+D: Además de comerse, se huele.

Y tras la elaboración de los nueve platos seleccionados para la fase final, se procedía a la lectura del veredicto del jurado, según el cual, el ganador primer premio de esta segunda edición, dotado con 1.000 euros en metálico, ha sido Raúl Resino Olivares, de Sa Pobla (Mallorca) por su antes comentada *lubina salvaje*…, mientras que el segundo premio, por el que percibirá 850 euros en metálico, ha recaído en Guzmán Vega López, de Cañete de las Torres (Córdoba), por la también original cigala acompañada de sabores de la huerta, mientras que el tercer premio, dotado con 600 euros, ha sido para Víctor Trochi, de Arbucíes (Gerona). Completaron la nómina de participantes en la final Nacho Garbayo y Eusebio Delgado ambos procedentes de Madrid; el prieguense afincado en Málaga Antonio Delgado Varo; Federico Guajardo (Alicante); Antonio González (Valladolid); y Rafael Lora, de Palma del Río (Córdoba).