

# La vinagreta perfecta



**V**inavin es una asociación, sin ánimo de lucro, de amigos amantes del vino y el vinagre. Pretende acercar la cultura de estos productos a todos los públicos de una forma diferente y amena, mediante actividades como catas, viajes gastroenológicos, talleres y concursos.

En este marco se engloba la búsqueda de “La Vinagreta Perfecta”, para la cual se debe disponer de un buen AOVE, como los premium de Jaén y, por otro lado, de un riquísimo vinagre como el amparado por la D.O. Vinagres Montilla-Moriles. La idea nació durante la celebración

del concurso Internacional de Vinagres Vinavin 2015, y para apoyar al sector del vinagre de calidad, ese gran desconocido. Ése es el objetivo fundamental de Vinavin, ya que Andalucía cuenta con las tres únicas denominaciones de origen de vinagre en España: D.O. Huelva, D.O. Jerez, D.O. Montilla Moriles.

Este año la muestra gastronómica se ha realizado en Bailén (Jaén), en el impresionante patio porticado de estilo clásico que posee Picualia, uno de los organizadores del evento. Se ha vuelto a demostrar la perfecta alianza entre los productos agroalimentarios

andaluces y la creación artística de chefs andaluces que prometen seguir creando escuela con la búsqueda de la “Vinagreta Perfecta”.

Este evento ha sido posible gracias a Vinavin, a la Diputación de Jaén y a la importante productora de aceites de alto nivel Picualia (Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca), con la colaboración de nueve marcas de AOVE Premium y 12 marcas de vinagres de vino amparados por la D.O. Montilla-Moriles, además de los participantes del Primer concurso de vinagres Vinavin Internacionales –Galardón Especial Diputación de Córdoba.



cocimandontreolivos@gmail.com

## SE OTORGARON LOS SIGUIENTES PREMIOS:

### VINAGRETAS DE PLATA

Ernest Jurado (taberna El Abanico, Córdoba): AOVE Oleopeñas & Vinagre Crianza Piedra-Luenga bio, de Bodegas Robles; Frank Gómez (Almería): AOVE Puerta de las Villas & Vinagre Único Balsámico; Juan Pablo Gámez (restaurante Los Sentidos, Linares, Jaén): AOVE Capricho del Fraile & Vinagre Único Oloroso; José María González (restaurante Blanco Enea, Córdoba): AOVE Capricho del Fraile & Vinagre Balsámico Único.

### VINAGRETAS DE ORO

Francisco Simón (rte. El Álamo, Jaén): AOVE Picualia & vinagre PX Piedra Luenga bio, de Bodegas Robles; Juanma Muñoz (rte. Mitte, Madrid): AOVE Claramunt & vinagre de Bodegas Alvear; Túe García (rte. 12 Tapas Sevilla): AOVE Melgarejo & vinagre Castillo de Poley, de Bodegas Toro Albalá; Gonzalo Mancera (rte. Gastrogón, Sevilla): AOVE Cortijo la Torre & vinagre Gran Reserva El Guiso; Jesús

Bracero (Hotel Alhambra Palace, Granada): AOVE Picualia & vinagre Crianza de la Cooperativa La Aurora; Antonio José Castro (rte. Antojos, Jaén): AOVE Cortijo La Torre & vinagre Castillo de Poley de Bodegas Toro Albalá.

### PREMIO A LA “ORIGINALIDAD”

Miriam Cózar (restaurante Biodiverxa, Córdoba) con AOVE Castillo de Canena & vinagre Castillo de Poley; Anselmo Juárez (rte. Zeitúm Jaén): AOVE ecológico de Oleícola Jaén & vinagre PX Piedra Luenga bio, de Bodegas Robles.

### PREMIO PARA LA “ARMONÍA”

Marcos Castillo (taberna Miscelánea, Jaén) con AOVE Picualia & vinagre de Cooperativa Jesús Nazareno crianza.

### MEJOR PRESENTACIÓN

Daniel Pla (restaurante Sojo Fusión, Córdoba): AOVE Castillo de Canena & vinagre PX Alvear.