vinetur

Cinco Jotas Cooking Challenge celebra su IX Edición

La 'Mejor receta Cinco Jotas para compartir' será la elaboración ganadora de este año y premiada con una beca de estudios en Basque Culinary Center

martes 26 de noviembre de 2024

ESCRITO POR LAIA ACEBES



Por noveno año se celebra una nueva edición del Cinco Jotas Cooking Challenge junto a Basque Culinary Center, uno de los centros más reputados en formación e innovación gastronómica a nivel mundial. **El próximo 28 de noviembre**

tendrá lugar la final de este certamen que cumple su IX edición y en la que han participado casi 80 alumnos de tercer curso.

Los finalistas presentarán sus propuestas en la señalada cita donde pondrán a prueba su talento a la vez que tendrán la oportunidad de demostrar su creatividad y aprendizaje en estos años de estudio. Este año la marca les ha retado a crear la **"Mejor receta Cinco Jotas para compartir"** que realcen el sabor del jamón Cinco Jotas y sorprendan al comensal con el valor añadido que pueden aportar estas nuevas creaciones. Cada una de las propuestas pueden ser ideadas como parte de un cóctel, o formando parte de un menú en el aperitivo, entrante o incluso postre.

El jamón Cinco Jotas es más que un producto icónico de la gastronomía española, es un ritual que marca momentos especiales y transforma cualquier encuentro en una ocasión memorable llena de sabor y convivencia en torno a la mesa festiva. Los finalistas tienen la oportunidad de innovar el consumo del jamón en estas celebraciones a través de la elaboración de una receta para compartir, donde el jamón combina con otros ingredientes siendo este el protagonista del plato al igual que el plato tradicional de jamón que todos conocemos.

Una edición más, el jurado cuenta con el chef Pedro Subijana (Restaurante Akelarre ***MICHELIN), como Presidente del jurado. Este año, por primera vez, el jurado contará con Carlos Casillas (Restaurante Barro *MICHELIN y *Estrella Verde), ganador del Cinco Jotas Cooking Challenge en 2019 cuando aún cursaba el tercer curso académico en Basque Culinary Center. Completan el jurado la periodista Almudena Ávalos, Jefa de Gastronomía en El País Gastro; María Castro, Directora de Comunicación Cinco Jotas y Daniel Diez, miembro del equipo docente de Basque Culinary Center. El ganador del reto será galardonado con una beca de estudios en el centro.

Carlos Casillas, con tan solo 24 años, ha logrado una meteórica carrera que lo coloca como uno de los chefs más prometedores de Europa. A pesar de su éxito, mantiene siempre el foco en su tierra natal, Navalacruz, y en la misión de fusionar cocina, memoria, cultura y territorio. Casillas ha apostado por lo cercano y lo sencillo, destacando el talento joven de su equipo y poniendo a Ávila en el centro de sus proyectos, sueños y productos. Su regreso a Basque Culinary Center, donde fue

reconocido por su excelente expediente como el mejor de su promoción, se convierte en una fuente de inspiración para los alumnos actuales, quienes lo tienen como un referente de dedicación, innovación y amor por su tierra.

De los más de 80 aspirantes que se han presentado, se han seleccionado a cinco finalistas. Entre los criterios de valoración para escogerlos se ha tenido en cuenta: el diseño, originalidad y creatividad del plato (30%); adecuación a la marca y concepto (20%); estética del plato (20%), armonía entre los ingredientes (20%) y el nivel técnico (20%).

Este año destaca especialmente la numerosa presencia de alumnos internacionales en la final, ya que tres de los finalistas son de origen chileno, ecuatoriano y asiático, una tendencia en aumento gracias a la vinculación de la alta gastronomía española e internacional con Cinco Jotas.

Rubén Suarez Rubio (Madrid) - Un viaje al corazón de la montanera Inspirado en el otoño y en la montanera, periodo en el que el cerdo 100% ibérico se alimenta exclusivamente de bellota y pastos frescos en la naturaleza. Rubén reinventa un plato tradicional, donde la elegancia y el sabor de Cinco Jotas armoniza perfectamente con la suavidad y el dulzor del boletus. Su pasión por la cocina nació desde pequeño, en torno a la mesa, donde cultivó su amor por los sabores auténticos. Disfruta especialmente de pasar tiempo con su familia y amigos, en comidas donde la sobremesa se convierte en el momento más especial.

Álvaro Martínez (Murcia) - Herencia y futuro - Inspirado en la evolución que ha mostrado la marca en los últimos años y que ha culminado con el lanzamiento de su nueva imagen, Alvaro busca combinar tradición y modernidad en un plato donde el jamón es el verdadero protagonista, equilibrando y realzando cada uno de los ingredientes que lo acompañan. Natural de Murcia, Álvaro descubrió su pasión por la gastronomía al darse cuenta de cómo puedes crear y transmitir emociones a través de la comida. Algunos de los momentos más especiales de su vida están ligados a la mesa y a los instantes compartidos con las personas que más quiere.

Luciana Ortega (Ecuador) - Tonno e jamón - Inspirado en la simplicidad como filosofía culinaria, su propuesta refleja la creencia de que la grandeza culinaria no radica en la complejidad, sino en la calidad innata de los ingredientes. Procedente de Ecuador, Luciana ha viajado desde el otro lado del mundo para estudiar gastronomía en Basque Culinary Center. La cocina ha estado siempre presente en su vida, desde pequeña, y ha crecido rodeada de personas que han sabido transmitirle emociones y recuerdos a través del mundo culinario.

Taoyuan Sun (China) - La Charla- Un homenaje a los momentos compartidos con las personas más allegadas. Originario de China, Taoyuan ha pasado parte de su vida en la cocina, lo que hace que preparar comida para sus seres queridos le brinde una profunda felicidad. Para él, son destellos que enriquecen su vida y le proporcionan felicidad y calidez. Cinco Jotas se convierte en el vehículo de esos recuerdos con su suave aroma y su prolongado regusto.

Tomás Tapia (Chile) - Milhojas con salsa kimi zu y jamón ibérico- Inspirado en la fusión gastronómica de España y Japón, Tomás aplica técnicas japonesas, creando un contraste entre texturas delicadas y robustas. Una creación que honra la tradición mientras explora la innovación culinaria, adaptándola a una de las restricciones actuales más comunes, hoy en día, como es la ausencia del gluten. Este chileno de nacimiento decidió dar un giro a su vida tras graduarse en ingeniería en su país. Desde pequeño, la cocina le había apasionado, y siempre se sintió atraído por la riqueza gastronómica de Chile. Por eso decidió hacer las maletas y venir a España a perseguir su sueño: la cocina.

Cinco Jotas Cooking Challenge es un proyecto clave para la marca por su vinculación con la formación de futuras promesas de la gastronomía y su apuesta por los jóvenes talentos. El jamón Cinco Jotas, es un icono cultural español apreciado por grandes genios de la cocina a nivel mundial y por todos los amantes de la alta gastronomía. Cada pieza es única e irrepetible creada a través del talento de maestros artesanos y, en este caso, será reinterpretada por estudiantes apasionados que marcarán el futuro de la cocina de nuestro país.

CINCO JOTAS: UN TESORO DE NUESTRO PATRIMONIO

Cinco Jotas es la marca legendaria con más de 140 años de experiencia, que produce el mejor y más exclusivo Jamón de Bellota 100% Ibérico.

Su leyenda nace en 1879 en Jabugo, un lugar privilegiado ubicado en el Parque Natural de Sierra de Aracena y Picos de Aroche, declarado Reserva de la Biosfera. Este singular pueblo posee un microclima único para la elaboración de la marca excepcional producto. La naturaleza le ofrece, además, la existencia de una raza autóctona de la Península Ibérica única en el mundo: el Cerdo 100% Ibérico, del que Cinco Jotas ha conservado la pureza racial, preservando además el ecosistema natural en el que éste se desarrolla: Las Dehesas del Suroeste Peninsular. Por ello, la marca destina cada año parte de sus beneficios a la conservación de este ecosistema único, además de colaborar con entidades, universidades e institutos de investigación para defender los entornos naturales destinados a la explotación ganadera sostenible de las especies autóctonas de la región. Los cerdos 100% Ibéricos de Cinco Jotas, criados en libertad en las dehesas, se alimenta de bellotas en la época de montanera, lo que aporta el excelente sabor y aroma a los diferentes productos elaborados a partir de su carne y los hacen idóneos para llevar a cabo una dieta saludable.

Fiel a una tradición ancestral la marca ha sabido conservar oficios que, generación tras generación, han aportado su experiencia y conocimientos creando piezas realmente únicas, cuidadas de forma individualizada y artesanal.

Convertido en un excelente producto gourmet, nuestro Jamón de Bellota 100% Ibérico es hoy un auténtico Tesoro de Nuestro Patrimonio que está presente en los mejores restaurantes, puntos de venta de más de 40 países alrededor del mundo, y es partner oficial de la prestigiosa lista culinaria The World's 50 Best Restaurants.

BASQUE CULINARY CENTER

Basque Culinary Center conforma un ecosistema único donde formación, innovación, investigación y emprendimiento coexisten con el objetivo de desarrollar e impulsar la gastronomía, asumida ésta como el conocimiento razonado sobre lo que comemos y cómo lo hacemos. Nuestra misión se fundamenta en valores como pasión, innovación,

orientación a la excelencia y compromiso social. Situada desde 2011 en San Sebastián, Basque Culinary Center es una institución pionera conformada por la Facultad de Ciencias Gastronómicas y por BCC Innovation, centro tecnológico en Gastronomía: un centro de investigación interdisciplinar que investiga e innova en el diseño de productos y servicios al tiempo en que apoya a empresas, a nuevos emprendedores y a jóvenes con proyectos significativos.

