

SOCIEDAD

Final del concurso del Legado Andalusi

La almazara Nuñez de Prado, en Baena, fue la sede para la modalidad de cocina tradicional

01.03.08 -

La unanimidad fue total. El jurado compuesto por Felipe Núñez de Prado, anfitrión; Manuel Pelegrina, director de comunicación del Legado Andalusi; José Pedraza, copropietario de La Ruta del Veleta; Juan Matías, de la Escuela de Hostelería de Antequera; y un servidor, lo tuvimos muy claro. Los finalistas fueron Alfonso Martín, del Parador de Granada; Carlos Aguilera, de El Churrasco de Córdoba; Carlos Javier Rodríguez, del Parador de Granada; María Avellaneda, de Padul; Pablo Rodríguez, de Huelva; y Diego Blanco, de la Taberna del Alabardero.

Los premiados: En tercer lugar (1.000 euros), Laura Rosano, de Uruguay, con un plato que combinaba la quinoa real, el aceite de oliva y el conejo; el segundo puesto (2000 euros) recayó en Francisco García, de Los Corrales Sevilla, con un bizcocho de aceite y helado de higos con chocolate; el primer premio (4.000 euros) fue para Óscar Parejo, del restaurante Casa Andrés de Cabra (Córdoba), con una excelsa sopa de ajo con huevo y espárragos y jamón.



TODOS A UNA. Jurado y concursantes, en la entrega de premios en Baena. / P. A.

Organización

Los premios fueron entregados por Francisco Núñez de Prado, copropietario de la almazara anfitriona; Inmaculada López, coordinadora general del Legado Andalusi; y la concejala de Turismo del Ayuntamiento de Baena. Tras el acto se celebró un almuerzo con todos los concursantes.

La próxima semana tendrá lugar en Jaén capital la final de la cocina moderna, donde, como siempre, el trabajo de Dori Tercedor y Lydia Carmona será fundamental para el desarrollo del concurso.