

Joaquín Espejo

El jefe de cocina del Hotel Palacio de Mengíbar queda el tercero en la última semifinal del IV Concurso Cocinero del Año celebrada en Mijas

“Me quedé con la miel en los labios pero estoy satisfecho de subir al podium”

DIANA SÁNCHEZ ■ JAÉN

—¿Qué sensación le queda tras su tercer puesto en el IV Concurso Cocinero del Año?

—Es una pena, pues no obtuve mejor clasificación por motivos ajenos —el proveedor no pudo traermelo el pescado fresco y tuve que trabajar con el congelado—. Me quedé con la miel en los labios, pero, por otra parte, estoy satisfecho pues llevo subido en el podium dos ediciones seguidas, ya que en la pasada quedé segundo. Hay muchísimo nivel, pues hablamos de una semifinal en la que participan los mejores cocineros con más futuro. Por eso estar entre los diez primeros ya es una satisfacción y quedar tercero significa que seguimos trabajando bien, por buen camino.

—¿En qué consistió su menú?

—Desde nuestro punto de vista fue muy completo, con técnicas novedosas, pero a la misma vez muy rico, que era lo importante. El primer plato se llamaba Caballa del Atlántico ligeramente encurtida, que es una técnica muy parecida a la del boquerón pero tipo japonesa, y la acompañamos con gel de aguacate de Motril, unas veinte variedades de hojas silvestres comestibles, una vinagreta de maíz, con un toque de pera y pepino.

—Un producto muy actual, ¿de algún origen concreto?

—Sí, utilicé el de Jaén que es muy rico y lo trabajábamos en láminas y también utilizamos el pepino baby, que era la novedad.

—¿Qué más platos incluía?

—De segundo optamos por una



GASTRONOMÍA. Joaquín Espejo, en la cocina, prepara uno de los platos del menú.

merluza de pincho gallega y la acompañamos con una infusión de azafrán, habas de soja, ajo negro, que es otro producto nuevo de origen japonés y que da un gusto a regaliz y lo terminamos con un aceite de citronela con lemon grass y berberechos. Y para finalizar el postre que para nosotros es una maravilla y que lo incluimos en nuestra carta de verano en el Hotel Palacio de Mengíbar. Incluso el jurado nos dijo que es uno de los mejores postres que han probado. Se trata de un requesón creado con leche fresca de cabra en la que infusionamos una hoja de higuera.

EXPERIENCIA

El “chef” del Hotel Palacio de Mengíbar

Natural de Agüimes (Las Palmas de Gran Canarias), Joaquín Espejo se formó en la Escuela de Hostelería San Cristóbal. Sus comienzos se remontan al restaurante Café de Oriente de Madrid, y después de pasar por cocinas de varios hoteles, recaló en mayo de 2008 en el Hotel Palacio de Mengíbar como “chef” de cocina.

Con esta técnica logramos la textura de un requesón y a la vez tiene un aroma que nos recuerda al momento de coger higos. Lo acompañamos con migas dulces y helado de Pedro Ximénez.

—¿Cómo son sus creaciones? —Mi cocina es tradicional pero renovada. No cojo influencias de otros cocineros. Me baso en mis propios gustos. También en recuerdos de la infancia.

—¿Se anima a seguir presentándose en la próxima edición?

—El problema es que es bianual, pero creo que sí: a la tercera va la vencida.



VISITA. Participantes en el taller de la UPM, en las murallas de Ronda.

EL TALLER DE LA UNIVERSIDAD POPULAR CONCLUYE SUS VISITAS

Castillos y fortalezas son un atractivo cultural de interés

I. FRIAS ■ JAÉN

El interés por los castillos y las fortificaciones militares crece cada año, a tenor por el número de personas que se matriculan en el taller de visitas a castillos de la Universidad Popular Municipal (UPM) de Jaén. Carolina Ingrañá, monitora del taller,

explica que cuando se creó en 2005 había un único nivel y en el curso que acaba de concluir se aumentó a cuatro niveles con el fin de atender la demanda, lo que obliga a fraccionar en grupos las visitas. La última se cursó a las fortalezas de Ronda y Setenil, en la pro-

vincia de Málaga. “Hemos visitado los más emblemáticos castillos y torreones de la provincia de Jaén, y algunos, como el de Espeluy, eran auténticos desconocidos, pero también los de Frigiliana, Nerja, Algarrobo, Málaga, Iznajar o Rute”, subraya la monitora.



LIBRO. Fanny Rubio, Ana María Quílez y Mercedes Rueda.

MERCEDES RUEDA PRESENTA SU NOVELA EN EL CICLO MUJERES ESCRITORAS

El rito del escorpión, un libro de amor en toda su dimensión

I. F. ■ JAÉN

La escritora linarense Mercedes Rueda presentó ayer en la Biblioteca Provincial de Jaén su segunda novela, titulada *El rito del escorpión*, dentro del ciclo Mujeres Escritoras de Jaén, organizado por el Colectivo feminista “Carmen Ol-

medo”. Lo abrió la presidenta del colectivo Ana María Quílez. La autora y el libro fueron presentados por la también escritora linarense Fanny Rubio, pero fue la propia escritora quien habló del contenido de la novela. En *El rito del escorpión* Mercedes Rueda

cuenta la historia de una mujer que descubre el amor en todas sus dimensiones, y lo vive con una intensa pasión hasta el final de su vida. Su protagonista es Elsa, una joven escritora que se enamora de Paul, un pintor francés, de edad madura.